

*Pétillant naturel - Myriades (millésime)  
Chenin - Achat de raisin*



**Le Terroir** : Sol argilo-sableux sur craie blanche, vignes de 35 ans.

**Vinification et élevage** : La récolte est réalisée manuellement en cagette afin d'apporter le raisin entier au pressoir. Non levuré, le jus après débourage fermente en cuve pendant 6 semaines. Le jus est mis en bouteille lorsqu'il ne reste que 20g/L de sucre. La fermentation se finit alors en bouteille.

**Elevage et dégorgement** : le dégorgement a lieu après 20 à 30 mois d'élevage sur latte. La prise de mousse sans ajout de sucre confère une finesse de bulle et un fruit caractéristique des méthodes ancestrales.

**Le Vin** : Myriades est une bulle gastronomique qui mixte les qualités d'une méthode ancestrale (finesse des bulles, maturité de fruit) et celles d'un champagne ou d'un Crémant de qualité de part son élevage long sur lattes (minimum 20 mois).

Sans dosage ni SO<sub>2</sub> au dégorgement.

**Production 2019** : 4 000 bouteilles