

NETHERCOAT ESTATES



2024 Gigling Fox Pét Nat

Notes Vendange :

Récolté en 2024 pour le premier millésime sous la gestion de Nethercoat Estates. Une taille détaillée en 2024, à la suite du vortex polaire de 2023 a réduit intrinsèquement les rendements. Des températures printanière sec et douce, suivies d'un sauts de chaleur presque sans précédent, avec d'innombrables jours proches et supérieur à 30°C, combinés à des précipitations extrêmement faibles, ont entraîné un certain stress de fin d'été, ce qui est inhabituel pour cette région. Ces réalités culminantes, associées à un amincissement détaillé des pousses et à une combinaison d'effeuillage mécanique et manuelle, ont donnée lieu à un fruit exceptionnellement propre et physiologiquement mûr.

Notes de Vinification :

L'Osceola a été récolté à la main le 20 Septembre, avec un tri minimal sur le terrain, a été pressé en grappe entière. Après 24 heures de débourage, le moût a été transféré dans notre nouvel Oeuf de Beaune, une cuve en béton, pour son millésime inaugural qui a abouti à une fermentation naturelle longue et lente.

Alors que le vin presque terminé, il a été transféré des lies pour minimiser la sédimentation excessive et mis en bouteille, ni fin et non filtré afin de créer un vin vivant de la méthode ancestrale

Alcool/Vol : 10,5 % | pH : 3,4 | AT : 8,1

Sucre résiduel : 2 g/L

Cépage : Osceola

Caisses : 345 (750 mL x 6 par caisse)



2530 Route 955, Little Shemogue
Nouveau Brunswick, E4M 3N3 Canada

www.NethercoatEstates.com
info@nethercoatstates.com