

NOM DU VIN : LE ROUCHEFER
SUPERFICIE DE LA PARCELLE: 1.60 HA
SITUATION GEOGRAPHIQUE: SUR LA RIVE DROITE DE L'HYROME
APPELLATION : VIN DE FRANCE
COULEUR : BLANC
EXPOSITION: EST-OUEST
SOL : ARGILE, PETITS GALETS RONDS, QUARTZ SUR SCHISTES
CEPAGE : Chenin (sélection massale)
PORTE GREFFE: Riparia Gloire de Montpellier
AGE MOYEN DE LA VIGNE: 40 ANS
DENSITE: 6500 PIEDS/HA
CONDUITE DE LA VIGNE: BIOLOGIQUE
TAILLE: GUYOT DOUBLE
VENDANGES : MANUELLES AVEC TRIS
MILLESIME : 2012
VENDANGE LE 2 OCTOBRE 2012
VINIFICATION: Pressée lente et fermentation spontanées en fûts
FERMENTATION malo-lactique spontanée en fûts
ELEVAGE EN FUTS DE 2 VINS pendant 11 mois
RENDEMENT: 25HL/H
SO2: 18mg/L
SUCRES RESIDUELS: 2gr/L
ALCOOL ACQUIS: 13.50%vol
NOTE DE DEGUSTATION: VIN DE GASTRONOMIE, CHARNU, FRUITE, ET
MINERAL
A boire frais mais pas froid et à ouvrir un peu à l'avance
DUREE DE CONSERVATION: 15 ANS