



## Moussamousettes 2022

Appellation : Vin Mousseux Brut Nature

### *Dans les vignes...*

Sol : Argile sur schiste

Age des vignes : 35 ans

Cépages : Grolleau Noir, Cabernet Franc et Pineau d'Aunis

Conduite de la vigne : Agriculture Biologique

Taille : Guyot

Densité de plantation : 6 000 pieds/ha

Rendements : 60 hl/ha



### *Au chai...*

Vinification : Pressurage direct, fermentation en cuve enterrée et cuve inox. Embouteillée avec 10 gr de sucre résiduel, refermentation naturelle en bouteille.

Alcool : 11.5 %

Soufre total en mg/L : moins de 20 mg/L

Mise en bouteille : Octobre 2022

### *A la dégustation...*

Commentaire de dégustation : Vin rosé pétillant aux notes de fruits rouges, agrumes (orange sanguine, pamplemousse), épices douces. Bulles vivantes et vivifiantes.

Température de dégustation optimale : 8° c

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl.