

Bangarang 2021

Appellation : Vin de France

Dans les vignes...

Sol : Différents sols plutôt schisteux

(raisins provenant de Faye d'Anjou, Bonnezeaux et Beaulieu sur Layon)

Age des vignes : une trentaine d'année

Cépages : 70 % Grolleau noir, 30% Gamay

Conduite de la vigne : Agriculture biologique

Rendements : 50hl/ha

Vendange : Manuelle



Au chai...

Vinification : Macération de grappes entières pendant 1 semaine puis élevage en barrique pendant 6 mois. Levures indigènes.

Alcool : 11.5%

Sucre résiduel : 0.9 g/L

Acidité totale : 3.6 g/L

Soufre total en mg/L : en dessous des limites de perception

Mise en bouteille : 3 mars 2022

Nbr de bouteilles produites : 9 900 BT

A la dégustation...

Commentaire de dégustation : Robe claire, arômes de fruits rouges et poivre blanc. Attaque vive, vin frais et fruité.

Température de dégustation optimale : 10 ° c

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl uniquement.