

Bangarang 2022

Appellation : Vin de France

Dans les vignes...

Sol : Différents sols plutôt schisteux

(raisins provenant de Faye d'Anjou)

Age des vignes : une trentaine d'année

Cépages : Cabernet Franc, Grolleau Noir et Gamay

Conduite de la vigne : Agriculture biologique

Rendements : 50hl/ha

Vendange : Manuelle



Au chai...

Vinification : Pressurage direct de cabernet franc, macération égrappée de 4 jours de grolleau gris, macération grappes entières d'une semaine pour le gamay. Élevage séparé des 3 cépages. 5 mois de barrique pour le gamay et élevage en cuves pour les deux autres cépages. Assemblage 1 mois avant la mise en bouteille.

Alcool : 12%

Sucre résiduel : 0.6 g/L

Acidité totale : 3.8 g/L

Soufre total en mg/L : 20 mg/L

Mise en bouteille : 14 février 2023

Nbr de bouteilles produites : 10 800 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.