



BANGARANG PRIMEUR 2021

Appellation : Vin de France

Dans les vignes...

Sol : Argile sur schistes

Age des vignes : environ 30 ans

Cépages : 40 % Pineau d'Aunis, 40 % Grolleau, 20 % Sauvignon

Conduite de la vigne : Agriculture biologique

Taille : Guyot double

Densité de plantation : 6 000 pieds/ha

Rendements : 40 hl / ha

Vendange : Vendanges manuelles avec tris pour le Grolleau et vendanges mécaniques pour le Pineau d'Aunis et le Sauvignon Blanc. *(Vendanges mécanique exceptionnelle, cause climatique)*

Au chai...

Vinification : Pressurage direct pour le Pineau D'Aunis et le Sauvignon Blanc puis fermentation en cuve. Macération d'une semaine en grappe entière pour le Grolleau.

Alcool : 11°

Soufre total en mg/L : non détectable

Mise en bouteille : 2 novembre 2021

A la dégustation...

Commentaire de dégustation :

Vin primeur à boire rapidement. Robe rose, arômes de fruits rouges et poivre blanc.

Température de dégustation optimale : 10°

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl.