



**Famille Mosse et Associés**

## **BANGARANG nouveau 2023**

Appellation : Vin de France



### ***Dans les vignes...***

Sol : Argile sur schistes

Age des vignes : entre 10 et 35 ans selon les cépages

Cépages : 30 % Chenin, 70 % Pineau D'Aunis

Conduite de la vigne : Agriculture biologique

Densité de plantation : 6 000 pieds/ha

Rendements : 80 hl / ha

### ***Au chai...***

Vinification : Pressurage direct et fermentation en cuve.

Alcool : 9.5°

Soufre total en mg/L : 15 mg/L

Mise en bouteille : 26 octobre 2023

### ***A la dégustation...***

Commentaire de dégustation :

Vin primeur à boire rapidement. Robe rose bonbon, arômes de fruits rouges frais, pêche croquante et poivre blanc. Vendanges pluvieuses, humides et moites donc beaucoup de rendements car les raisins se sont gorgés d'eau. Petit degré, grosse buvabilité.



Température de dégustation optimale : 10°

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl.