

Bisou 23

Appellation : Vin de France

Dans les vignes...

Sol : Argile, graviers et altérites de schistes sur schistes.

Age des vignes : Environ une trentaine d'année.

Cépages : 30% Grolleau Noir, 30% Grolleau Gris, 20 % Cabernet Franc et 20% Côt

Conduite de la vigne : biologique, contrôlée et certifiée par Qualité France,

Bureau Veritas.

Taille : Guyot double.

Densité de plantation : 6500 pieds/ha

Rendements : 30 hl/ha

Vendange : Manuelles

Au chai...

Vinification : Les différents cépages sont vinifiés séparément en macérations carboniques très courte (entre 4 et 7 jours en fonction des cépages). Élevage en foudre et en barriques pendant 6 mois. Levures indigènes, vin non filtré.

Alcool : 11 %

Soufre total en mg/L : 20 mg/L

Mise en bouteille : 17 Février 2024

A la dégustation...

Commentaire de dégustation : Robe couleur framboise. Un nez expressif de cerise, fraise et poivre blanc. Une attaque en bouche franche, vin léger, fruité et une fin de bouche acidulée.

Température de dégustation optimale : 12° - un peu frais.

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl et en magnum « Gros Bisou ».

