



Le Rouchefer

Superficie de la parcelle: 1.66 ha

Appellation : Vin de France

Couleur : blanc

Sol : argile, quartz sur schistes

Cepage : chenin (sélection massale)

Porte greffe: Riparia Gloire de Montpellier

Vigne plantée en 1976

Densité: 6500 pieds/ha

Conduite de la vigne: biologique certifiée par Qualité France

Taille: guyot double

Vendanges : manuelles avec tris

Millésime : 2014

Vendange en octobre 2014

Vinification: pressée lente et fermentation spontanées en fûts

Fermentation malo-lactique spontanée en fûts

Elevage en futs pendant 11 mois

Rendement: 25HL/H

Sucres résiduels: 4gr/L

Alcool acquis: 13.50%vol

Soufre : 38mg/L

Note de dégustation: vin de gastronomie, charnu, fruité, et minéral

A boire frais mais pas froid et à ouvrir un peu à l'avance

Durée de conservation: 15 ans