



Marie Besnard 2015

Surface des parcelles: Marie Besnard 1H

Situation géographique: Marie Besnard plantée en 1950 est à côté du Rouchefer

Appellation : Vin de France

Couleur : blanc

Sol : argile, quartz sur schistes

Cépage : Chenin (sélection massale)

Porte greffe: Riparia Gloire de Montpellier

Conduite de la vigne: biologique certifiée par Qualité France

Taille: guyot

Vendanges manuelles avec tris les 4 octobre 2015

Vinification: pressée lente et fermentation spontanées en fûts

Fermentation malo-lactique spontanée en fûts

Elevage en fûts de 2 vins pendant 22 mois

Rendement: 9hl/h

Sucres résiduels: 2.2gr/l

Alcool acquis: 13%vol

Soufre : 20mg/L TOTAL

Note de dégustation: Vin de gastronomie, charnu, fruité, minéral, dense et très long en bouche

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

Durée de conservation: longtemps