



Moussamoussettes 2017

Appellation : Mousseux

Système de conduite : Biologique

Sol : argile sur schiste

Cépage : Grolleau noir et Pinot d'Aunis

Viticulture : Biologique

Âge de la vigne : 25 ans

Densité de plantation : pi/hectare 4500

Rendements : 30HI/h

Vendange : Manuelle

Vinification : Pressurage directe

Élevage : non

Alcool : 12.5%vol

Soufre total en mg/L : 16

Sucre résiduel en mg/L : 4.2

Visuel : très joli en mg/L

Dégustation : joli nez de seringat, bulles bien présentes

Température de dégustation optimale : 10 °C