



Moussamousettes 2023

Appellation : Vin Mousseux Brut Nature

Dans les vignes...

Sol : Argile sur schiste

Age des vignes : 35 ans

Cépages : 60% grolleau gris, 20% Cabernet franc, 20% pineau d'aunis

Conduite de la vigne : Agriculture Biologique

Taille : Guyot

Densité de plantation : 6 000 pieds/ha

Rendements : 60 hl/ha



Au chai...

Vinification : Pressurage direct, fermentation en cuve enterrée et cuve inox. Macération du Caberent franc pendant 5 jours. Embouteillée avec 10 gr de sucre résiduel, refermentation naturelle en bouteille.

Alcool : 10.5 %

Soufre total en mg/L : moins de 20 mg/L

Mise en bouteille : Octobre 2023

A la dégustation...

Commentaire de dégustation : Vin rosé pétillant aux notes de fruits rouges, agrumes (orange sanguine, pamplemousse), épices douces. Bulles vivantes et vivifiantes.

Température de dégustation optimale : 8° c

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl.