



Le Rouchefer 2017

Superficie de la parcelle: 1.66 ha

Vin de France blanc

Sol : argile, quartz sur schistes

Cépage : chenin (sélection massale)

Porte greffe: Riparia Gloire de Montpellier

Vigne plantée en 1976

Densité: 6500 pieds/ha

Conduite de la vigne biologique certifiée FR-BIO-10

Taille guyot

Vendanges manuelles avec tris

Millésime 2017

Vendangé le 19 septembre 2017

Vinification: pressée lente et fermentation spontanées en fûts

Fermentation malo-lactique spontanée en fûts

Elevage en fûts

Mise en bouteilles le 27 juillet 2018

Rendement: 18 HL/H

Sucres résiduels: 4.2 gr/L

Alcool acquis: 13.5% vol

SO2 total: 20 mg/L

Note de dégustation: vin sur le fruit, charnu et minéral

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

Durée de conservation: 5 à 10 ans

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl