



MOSSE

Rouchefer 2019

Appellation : Vin de France

Dans les vignes...

Sol : argile, quartz sur schistes.

Age des vignes : Vigne plantée en 1976

Cépages : Chenin

Conduite de la vigne : Agriculture biologique certifié par Qualité France

Taille : Guyot

Densité de plantation : 6 500 pieds/ha

Rendements : 15hl/ha

Vendange : Manuelle

Au chai...

Vinification : presse directe, débouillage de 36 heures puis fermentation spontanée et élevage pendant 10 mois en barriques jeunes sur les lies fines sans batonnage. Vin non filtré.

Alcool : 14.5 %

Soufre total en mg/L : 22 mg/L

Mise en bouteille : août 2020

A la dégustation...

Commentaire de dégustation : chenin ample et généreux, équilibré par une minéralité vibrante.

Durée de conservation : 10 ans.

Température de dégustation optimale : 10°C.

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl.

