

Cuvée : **Marie Besnard 2004**

Appellation : AOC ANJOU

voir site www.domaine-mosse.com

Cépage : Chenin (sélection massale)

Porte greffe : Rupestris du Lot et Riparia Gloire de Montpellier

Age des vignes : 60 ans

Vendanges manuelles avec tris

Superficie de la parcelle : 1 Ha

Sol : Argile et graviers sur schiste

Orientation : SUD OUEST

Rendement sur cette parcelle : 20HL

Vinification : Pressée lente et fermentation en fûts

Fermentation malolactique en fût

Elevage en fûts pendant 12 mois

Mise en bouteilles sous atmosphère stérile par un professionnel, avec 40mg/l de soufre

Quantité de bouteilles disponibles : 2500

Délai de garde conseillé : 10 ans et plus

Température de service idoine : frais mais pas froid et à ouvrir un peu à l'avance

Alliance gastronomique : viande blanche, belle volaille, poisson, fromage à croûte lavée...tout seul

Note de dégustation : Beau vin puissant, riche, complexe (très vieille vigne), vin de gastronomie

Culture : certifié en agriculture biologique par Qualité-France, licence n°2006-3049