Bangarang 2024

Appellation : Vin de France

Dans les vignes…

Sol : Différents sols plutôt schisteux

(Raisins provenant de Faye d'Anjou)

Age des vignes : une trentaine d'année

Cépages : 70% Pineau d'Aunis, 20% Grolleau noir, 10% Cabernet Franc

Conduite de la vigne : Agriculture biologique

Rendements : 80hl/ha

Vendange : Manuelle

Au chai…

Vinification : Pressurage direct du Pineau d'Aunis et du Grolleau noir, macération égrappée de 8 jours du Cabernet Franc. Élevage séparé des 3 cépages. Barrique pour le Cabernet Franc (5 mois) et élevage en cuves pour les deux autres cépages. Assemblage 1 mois avant la mise en bouteille.

Alcool : 10.5%

Mise en bouteille : 13 février 2025

A la dégustation…

Commentaire de dégustation : Robe claire, arômes de fruits rouges et poivre blanc. Attaque vive, vin frais et fruité. Grand toboggan.

Température de dégustation optimale : 10 ° c

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl uniquement.