

Bisou 2024

Appellation : Vin de France

Dans les vignes...

Sol : Argile, graviers et altérites de schistes sur schistes.

Age des vignes : Environ une trentaine d'année.

Cépages : 30% Grolleau Noir, 30% Grolleau Gris, 15 % Cabernet Franc, 15% Côt, 10% Chenin

Conduite de la vigne : biologique, contrôlée et certifiée par Qualité France,

Bureau Veritas.

Taille : Guyot double.

Densité de plantation : 6500 pieds/ha

Rendements : 40 hl/ha

Vendange : Manuelles

Au chai...

Vinification : Les différents cépages sont vinifiés séparément en macérations grappe entière courte (entre 7 et 10 jours en fonction des cépages). Élevage en foudre et en barriques pendant 7 mois. Levures indigènes, vin non filtré.

Alcool : 10.5 %

Soufre total en mg/L : 16 mg/L

Mise en bouteille : 22 avril 2025

A la dégustation...

Commentaire de dégustation : Robe couleur framboise. Un nez expressif de cerise, canneberge et poivre blanc. Une attaque en bouche franche, vin léger, fruité et une fin de bouche acidulée.

Température de dégustation optimale : 12° - un peu frais.

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl et en magnum « Gros Bisou ».

