

Cuvée : Le Champ Boucault

Millésime : 2007

Appellation : AOC Coteaux du Layon

Cépage : Chenin (sélection massale)

Porte greffe : Rupestris du Lot

Sol : argile et graviers et quartz sur schiste.

Rendement sur cette parcelle : 8HL/H

Vendanges manuelles avec tris

Vinification : Pressée lente

Fermentation / élevage en fûts pendant 18 mois

Mise en bouteilles sous atmosphère stérile par un professionnel.

Alcool acquis : 10.5%vol

Soufre total : 44mg/L

Sucres résiduels : 198.8 grammes/L

Délai de garde conseillé : 10 ans et plus

Température de service idoine : frais mais pas froid

Alliance gastronomique : Vin d'apéritif ou de dessert, ou de cuisine orientale salé-sucré, Tajine aux abricots ou aux dattes, Canard laqué...à déguster avec un fromage à pâte persillée, Stilton, Roquefort, Bleu des Causses, d'Auvergne...à boire aussi tout seul

Note de dégustation : Vin frais, riche, sucré, rond, bonne acidité, désaltérant et digeste, vin de gastronomie

Culture : certifié en agriculture biologique par Qualité-France, licence n°2009-3049
voir site www.domaine-mosse.com