



Bisou 2019

Appellation : Vin de France Rouge

Sol : argile, graviers et altérites de schistes sur schistes

Cépage : Le Bisou est un assemblage de Grolleau Noir, Pineau d'Aunis, Cot, Gamay, Grolleau Gris, Cabernet Franc.

Vinification : les cépages sont vinifiés en macération semi carbonique et élevés en barriques. Levures indigènes, vin non filtré.

Densité : 6500 pieds/ha

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

Taille : guyot double

Vendanges manuelles avec tris

Mise en bouteille le 10 février 2020.

Commentaire de dégustation : C'est un bon rouge léger, macération carbonique, fruité et épicé.

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