



Bangarang

Appellation : Vin de France Rouge



BANGARANG

Vin de France

mis en bouteille par SARL 4B2F
4, rue de la Chauvière - F49750

750ml.  ALC.11.5% vol

Produit de France - Contient des sulfites - Contains sulfites

HC003

Dans les vignes...

Sol : Argile sur schiste

Age des vignes : 35 ans

Cépages : Pineau d'Aunis et Cabernet Franc

Conduite de la vigne : Agriculture biologique

Taille : Guyot

Densité de plantation : 6 000 pieds / hectares

Rendements : 60 hl/ha

Vendange : Manuelle avec tris

Au chai...

Vinification : Macération grappes entières pendant 4 jours pour une partie du Pineau d'Aunis, fermentation en cuve inox et pressurage direct pour une autre, fermentation en cuve béton. Macération égrappée pendant 2 semaines pour le Cabernet Franc, fermentation en barriques. Assemblage 90 % Pineau d'Aunis – 10 % Cabernet Franc.

Alcool : 11.5 %

Soufre total en mg/L : 26 mg/L

Mise en bouteille : le 23 février 2021

A la dégustation...

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

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl et en magnum.