

# Bangarang 2023

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 : 50% Pineau d'Aunis, 40% Grolleau noir, 10% Cabernet

Franc

Conduite de la vigne : Agriculture biologique

Rendements : 50hl/ha

Vendange : Manuelle



## *Au chai...*

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

Alcool : 10.5%

Mise en bouteille : 15 février 2024

## *A la dégustation...*

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

Température de dégustation optimale : 10 ° c

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