



BANGARANG PRIMEUR 2020

Appellation : Vin de France

Sol : Argile sur schistes

Cépage : 100 % Pineau d'Aunis

Age des vignes : 35 ans

Vinification : Macération grappes entières pendant 4 jours, fermentation en cuve inox.

Densité : 6 000 pieds/ha

Conduite de la vigne : Agriculture biologique

Taille : Guyot double

Vendanges manuelles avec tris

Mise en bouteille fin octobre 2020.

Commentaire de dégustation : Vin primeur à boire rapidement. Robe rose, arômes de fruits rouges et poivre blanc.

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl.



PRIMEUR
BANGARANG
Vin de France

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

75cl.  ALC.11.5% vol

HOOK2

Produit de France - Contient des sulfites - Contains sulfites