



## **BANGARANG nouveau 2022**

Appellation : Vin de France

### ***Dans les vignes...***

Sol : Argile sur schistes

Age des vignes : entre 10 et 35 ans selon les cépages

Cépages : 50 % Pineau d'Aunis, 30 % Grolleau, 20 % Sauvignon

Conduite de la vigne : Agriculture biologique

Densité de plantation : 6 000 pieds/ha

Rendements : 60 hl / ha

### ***Au chai...***

Vinification : Pressurage direct pour le Pineau D'Aunis et le Sauvignon Blanc puis fermentation en cuve. Macération égrappée pour le Grolleau gris.

Alcool : 11°

Soufre total en mg/L : 22 mg/L

Mise en bouteille : 25 octobre 2022

### ***A la dégustation...***

Commentaire de dégustation :

Vin primeur à boire rapidement. Robe rose bonbon aux reflets légèrement violacés, arômes de fruits rouges frais et poivre blanc.

Température de dégustation optimale : 10°

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl.