

Bisou

Appellation : Vin de France

Dans les vignes...

Sol : Argile, graviers et altérites de schistes sur schistes.

Age des vignes : Environ une trentaine d'année.

Cépages : Grolleau Noir, Grolleau Gris, Gamay et Chenin.

Conduite de la vigne : biologique, contrôlée et certifiée par

Qualité France, Bureau Veritas.

Taille : Guyot double.

Densité de plantation : 6500 pieds/ha

Rendements : 50 hl/ha

Vendange : Manuelles

Au chai...

Vinification : Les différents cépages sont vinifiés séparément en macération semi carbonique très courte (entre 4 et 10 jours en fonction des cépages). Élevage séparé en barriques pendant 6 mois. Assemblage un mois et demi avant la mise en bouteille. Levures indigènes, vin non filtré.

Alcool : 12%

Soufre total en mg/L : 24 mg/L

Mise en bouteille : Avril 2021

A la dégustation...

Commentaire de dégustation : Robe couleur framboise. Un nez expressif de mûres, de cardamome et figes fraîches. Une attaque en bouche franche, vin léger, fruité et une fin de bouche acidulée.

Température de dégustation optimale : 12° - un peu frais.

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

