



Le Champ Boucault
Millésime : 2010
Appellation : Vin de France

Cépage : Chenin (sélection massale)
Porte greffe : Rupestris du Lot

Sol : argile et graviers et quartz sur schiste.

Rendement sur cette parcelle : 12HL/H
Vendanges manuelles avec tris
Vinification : Pressée lente
Fermentations spontanées alcoolique/ malolactique et élevage en fûts pendant 12mois

Mise en bouteilles sous atmosphère stérile par un professionnel.
Alcool acquis : 10.40% vol
Sucres résiduels : 130.6gr/L
Soufre total : 58mg/L
Soufre libre : 8mg/L

Délai de garde conseillé : 10 ans et plus
Température de service idoine : frais mais pas froid

Alliance gastronomique : Vin d'apéritif ou de dessert, ou de cuisine orientale salé-sucré, Tajine aux abricots ou aux dattes, Canard laqué...à déguster avec un fromage à pâte persillée, Stilton, Roquefort, Bleu des Causses, d'Auvergne...à boire aussi tout seul

Vin frais, riche, sucré, rond, bonne acidité, désaltérant et digeste, vin de gastronomie