



Le Champ Boucault 2015

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 : 9HL/H

Vendanges manuelles avec tris le 27 octobre 2015

Vinification : Pressée lente, fermentations spontanées alcoolique/ malolactique et élevage en fûts

Mise en bouteilles sous atmosphère stérile lundi 18 avril 2016

Alcool acquis : 12% vol

Sucres résiduels : 111gr/L

Soufre total : 28mg/L

Soufre libre : 6mg/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

1800 bouteilles de 50 cl