



Le Gros 2016

Appellation : Vin de France Rouge

Sol : argile, graviers et altérites de schistes sur schistes

Cépage : Grolleau noir

Vigne plantée en 2004 à Saint Lambert du Lattay

Densité: 6500 pieds/ha

Conduite de la vigne: biologique, contrôlée et certifiée par Qualité France

Taille: guyot double

Vendanges manuelles avec tris

Vendangé le 1 octobre 2016

Fermentation malo-lactique spontanée

Elevage en futs de 2 vins

Rendement: 7hl/h

Sucres résiduels: 0.1 gr/l

Alcool acquis: 12.50%vol

Anhydride sulfureux total : 22mg/L

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl