



Le Gros 2017

Appellation : Vin de France Rouge

Sol : argile, graviers et altérites de schistes sur schistes

Cépage : Grolleau noir, Gamay et Côt

Densité: 6500 pieds/ha

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

Taille: guyot double

Vendanges manuelles avec tris

Vendangé les 20 et 21 septembre 2017

Fermentation malo-lactique spontanée

Elevage en futs de 2 vins

Sucres résiduels: 0.2 gr/l

Alcool acquis: 12.50%vol

Anhydride sulfureux total : 22mg/L

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl