



Le Gros 2018

Appellation : Vin de France Rouge

Sol : argile, graviers et altérites de schistes sur schistes

Cépage : 50% Grolleau noir, 20% Gamay 10 jours macération semi-carbonique et 30% Grolleau Gris pressurage direct

Densité: 6500 pieds/ha

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

Taille: guyot double

Vendanges manuelles avec tris

Vendangé les 18 et 20 septembre

Mis en bouteilles en juin 2019

Sucres résiduels: 0.4 gr/l

Alcool acquis:12 %vol

Anhydride sulfureux total :20mg /L

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl et en magnums et en jeroboam