



Marie Bonnes Fer 2016

Chenin

Assemblage des 3 parcelles Les Bonnes Blanches, Le Rouchefer et Marie Besnard soit 5 Hectares

Appellation : Vin de France blanc

Sol : argile, quartz sur schistes

Cepage : chenin (sélection massale)

Porte greffe: Riparia Gloire de Montpellier

Densité: 6500 pieds/ha

Conduite de la vigne: biologique certifiée par Qualité France

Taille: guyot double

Vendanges manuelles

Millésime : 2016

Vinification: pressée lente et fermentation spontanées en fûts

Fermentation malo-lactique spontanée en fûts

Elevage en fûts

Mise en bouteilles

Rendement: 5HL/H

Sucres résiduels: 1 gr/l

Alcool acquis: 14% vol

SO2 total: 24mg/l

Note de dégustation: vin sur le fruit, charnu et minéral

A boire frais mais pas froid et à ouvrir un peu à l'avance

Durée de conservation: 5 à 10 ans

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl