



Moussamoussettes 2018

Appellation : Mousseux

Système de conduite : Biologique

Sol : argile sur schiste

Cépage : Pinot d'Aunis 70% et Grolleau noir 30%

Viticulture : Biologique

Âge de la vigne : 25 ans

Densité de plantation : pi/hectare 4500

Rendements : 30Hl/h

Vendange : Manuelle

Vinification : Pressurage directe

Élevage : non

Alcool : 12.5%vol

Soufre total en mg/L : 10

Dégustation : joli nez de seringat, bulles bien presentes

Température de dégustation optimale : 10 °C