



Moussamoussettes 2019

Appellation : Mousseux

Système de conduite : Biologique

Sol : argile sur schiste

Cépage : Cabernet Franc 25% Pinot d'Aunis 25% et Grolleau noir 50%

Viticulture : Biologique

Âge de la vigne : 25 ans

Densité de plantation : pi/hectare 4500

Rendements : 30HI/h

Vendange : Manuelle

Vinification : Pressurage directe

Élevage : non

Mis en bouteilles en Décembre 2019

Alcool : 12.20%vol

Soufre total en mg/L : LDQ*

Dégustation : joli nez de seringat, bulles bien presentes

Température de dégustation optimale : 10 °C

*Inferieur aux limites de quantification