

Overmars

Appellation : Vin de France

Dans les vignes...

Sol : argile, graviers et altérites de schistes sur schistes

Age des vignes : Vigne de 2001 à Beaulieu dur Layon

Cépages : Chenin

Conduite de la vigne : Agriculture Biologique contrôlée par Bureau Veritas

Qualité France

Taille : Guyot

Densité de plantation : 6500 pieds/ha

Rendements : 40 HL/ha

Vendange : Manuelle

Au chai...

Vinification : 6 jours de macération égrappé avec pigeage à la main, quotidien. Pressurage doux après tirage des jus. Débourage de 24h. Puis élevage en cuve tronconique jus de presse et jus de goutte ensemble.

Alcool : 13.5 %

Soufre total en mg/L : 18 mg/L

Mise en bouteille : juin 2021

A la dégustation...

Commentaire de dégustation : vin légèrement orangé aux arômes compotés légèrement tannique.

Température de dégustation optimale : 10°C

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl.



OVERMARS
Vin de France

mis en bouteille par la famille MOSSE
F49750 - Vin biologique

75cl.



ALC.13.5% vol



Produit de France - Contient des sulfites - Contains sulfites