



Le Rouchefer 2009

Appellation : AOC Anjou

Cépage : Chenin (sélection massale)

Porte greffe : Rupestris du Lot

Age moyen de la vigne : 35 ans

Superficie de la parcelle : 1,66 Ha

Sol : parcelle en pente légère, argile et graviers sur schiste, avec en bas des galets ronds et des quartzs ;

Orientation : Sud-Ouest

Rendement sur cette parcelle : 20HL

Vendanges manuelles avec tris

Pressée lente

Fermentations spontanée alcoolique, / malolactique et élevage en fût pendant 12 mois

Mise en bouteilles sous atmosphère stérile par un professionnel

Alcool acquis : 14.50% vol

Sucres résiduels : 7.3 g/L

Soufre total : 48 mg/L

Soufre Libre : 6 mg/L

PH : 3.39

Délai de garde conseillé : 10 ans et plus

Température de service idoine : frais mais pas froid et à ouvrir un peu à l'avance

Alliance gastronomique : Sandre au beurre blanc, bar grillé, ris de veau, belle volaille, poisson, fromage à croûte lavée...tout seul

Beau vin puissant, riche, complexe, vin de gastronomie

Culture certifiée en agriculture biologique par Qualité-France, licence n°2009-3049