



Le Rouchefer 2015

Chenin

Superficie de la parcelle: 1.66 ha

Appellation : Vin de France blanc

Sol : argile, quartz sur schistes

Cepage : chenin (sélection massale)

Porte greffe: Riparia Gloire de Montpellier

Vigne plantée en 1976

Densité: 6500 pieds/ha

Conduite de la vigne: biologique certifiée par Qualité France

Taille: guyot double

Vendanges : manuelles avec tris

Millésime : 2015

Vendangé vendredi 2 octobre 2015

Vinification: pressée lente et fermentation spontanées en fûts

Fermentation malo-lactique spontanée en fûts

Elevage en futs de 2 vins

Mise en bouteilles le 29 aout 2016

Rendement: 21hl/h

Sucres résiduels: 3.6gr/l

Alcool acquis: 14% vol

SO2 total: 14mg/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