

Cuvée : Le **Rouchefer**
Millésime : **2007**

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

Fermentation alcoolique, malolactique et élevage en fût.

Elevage en fûts pendant 12 mois

Mise en bouteilles sous atmosphère stérile par un professionnel

Alcool acquis : 13.4% vol

Soufre total : 38 mg/l

pH : 3.23

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

Note de dégustation : Beau vin puissant, riche, complexe, vin de gastronomie

Culture : certifié en agriculture biologique par Qualité-France, licence n°2009-3049
voir site www.domaine-mosse.com