



MOSSE

Rouchefer 2021

Appellation : Vin de France blanc

Dans les vignes...

Sol : argile, quartz sur schistes.

Age des vignes : Vigne plantée en 1976

Cépages : Chenin

Conduite de la vigne : Agriculture biologique certifié par Qualité France

Taille : Guyot

Densité de plantation : 6 500 pieds/ha

Rendements : 30 hl/ha

Vendange : Manuelle

Au chai...

Vinification : Après pressurage, le jus est pompé dans 2 foudres de 25hl, dans l'un le jus fermente seul, et dans l'autre il fermente et macère avec 10% de raisin égrappé. Après 6 mois les cuves sont assemblées et le marc distillé (Ronaldignôle).

Alcool : 13 %

Sucre résiduel : 2.7 g/l

Acidité totale : 3.3 g/l

Soufre total en mg/L : 20 mg/L

Mise en bouteille : août 2022

Nombre de bouteilles produites : 5 000 bouteilles / 500 magnums

A la dégustation...

Commentaire de dégustation : chenin ample et généreux, équilibré par une minéralité vibrante, la légère macération lui apporte de la structure.

Durée de conservation : 15 ans.

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl et en magnum.

