



MOSSE

Initial Carbo 2020

Appellation : Vin de France

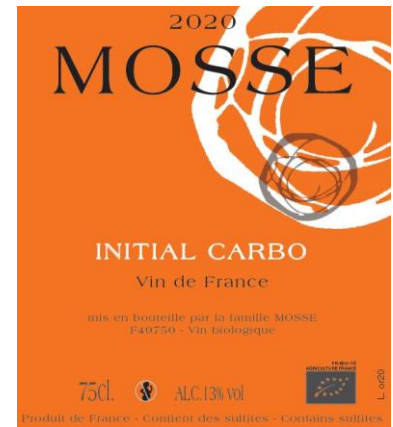
Au chai...

Vinification : macération carbonique stricte de 11 jours sur des chenins des Bonnes Blanches. Tirages des jus de goutte quotidiens. 10 mois élevage en barriques.

Alcool : 13 %

Soufre total en mg/L : 16 mg/L

Mise en bouteille : juillet 2021



Dans les vignes...

Sol : limons avec des galets blancs appelés « Bonnes Blanches » sur affleurement de schistes.

Age des vignes : environ 40 ans

Cépages : Chenin

Conduite de la vigne : Agriculture biologique certifié par Qualité France

Taille : Guyot

Densité de plantation : 6 500 pieds/ha

Rendements : 25hl/ha

Vendange : Manuelle

A la dégustation...

Commentaire de dégustation : vin de macération à l'extraction mesurée, tannins fins, arômes d'agrumes confits, d'amande fraîches et des notes herbacées.

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl.