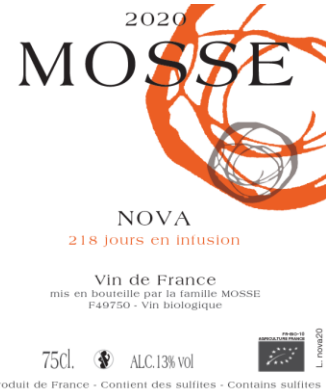




MOSSE

Nova 2020

Appellation : Vin de France



Au chai...

Vinification : macération de 7 mois (218 jours) de chenin des Bonnes Blanches égrappés, dans son jus en cuve chêne tronconique. En infusion, sans pigeage ni remontage afin de laisser les raisins intacts.

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 de couleur claire, structure tannique fine, arômes puissants d'abricot, d'amande fraîche et de zan.

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl.