



Vin de France

- 100% Groslot rouge 2019

Cépage

- Groslot (100%)

Terroir

- Argilo-limoneux avec des altérations de faluns coquillés

Rendement

- 35 hectolitres/hectares

Vinification

- 50% grappes entières 50 % égrappée, la vendange est restée pendant 2 semaines en semi-carbonique.
- Après le pressurage, le jus a été écoulé en barriques afin que se déroule les fermentations alcoolique et malo-lactique.
- Après un séjour de 4 mois dans ces mêmes barriques de 3 à 4 vins le vin a été soutiré en cuve et mis en bouteille le 09 janvier 2020.
- Sans filtration, sans sulfites ajoutés.

Service

- Servir à 12°C
- Accord mets : Viandes grillées, volailles, charcuteries, fromages.

Analyses

- **Alcool** : 12.22 %Vol // **Acidité tot** : 3.6 gr/l // **Acidité Vol** : 0.55 gr/l //
So2 total : Non détectable (naturel)

100 % Groslot

