



## Vin de France

- 100% Groslot rouge 2021

## Cépage

- Groslot (100%)

## Terroir

- Argilo-limoneux avec des altérations de faluns coquillés

## Rendement

- 40 hectolitres/hectares

## Vinification

- 100% égrappée, la vendange est restée pendant 10 jours en macération 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 3 à 6 mois dans ces mêmes barriques le vin a été soutiré en cuve.
- Sans filtration, sans sulfites ajoutés.

## Service

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

## Analyses

- **Alcool** : 10.49 %Vol // **Acidité tot** : 3.66 gr/l // **Acidité Vol** : 0.42gr/l //  
**So2 total** : 18mg/l (naturel)

*100 % Groslot*

