



Moussamoussettes 2020

Appellation : Vin Mousseux Brut Nature

Dans les vignes...

Sol : Argile sur schiste

Age des vignes : 35 ans

Cépages : Grolleau Noir, Cabernet Franc et Pineau d'Aunis

Conduite de la vigne : Agriculture Biologique

Taille : Guyot

Densité de plantation : 6 000 pieds/ha

Rendements : 60 hl/ha

Vendange : Manuelle



Au chai...

Vinification : Pressurage directe, fermentation en cuve enterrée. Embouteillée avec 10 gr de sucre résiduelle, refermentation naturelle en bouteille.

Alcool : 12 %

Soufre total en mg/L : moins de 20 mg/L

Mise en bouteille : Novembre 2020

A la dégustation...

Commentaire de dégustation : Vin rosé pétillant aux notes de fruits rouges, agrumes (orange sanguine, pamplemousse), épices douces. Bulles vivantes et vivifiantes.

Température de dégustation optimale : 8° c

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl.