

Sansoufrir

Vignoble :

- Vin de France.
- Cépage : Jacquère
- Composition du sol : Marno calcaire
- Climat : Continental-montagnard, à influences océanique et méditerranéenne.
- Méthode de taille : Guyot simple
- Age des vignes : De 25 à 60 ans
- Densité de plantation : 7500 pieds/hectares
- Rendement/hectare : 40 Hl/ha
- Méthode de culture en Agriculture biologique et biodynamique certifiée.



En cave :

- Vendange : Macération pelliculaire de 3 jours puis pressurage doux durant 3 heures.
 - Fermentation : En cuve, fermentation malolactique effectuée.
 - Élevage : Sur lie fine pendant 8 mois en cuve.
- Vin vinifié sans sulfite.

Vin :

- Dégustation : Robe à nuance jaune. Arômes fruités avec des notes de poire. Fraicheur en bouche, vin très digeste.
- Garde potentielle : 5 ans
- Accords mets et vins : Ce vin se déguste très bien à l'apéritif et sur des crustacés.
- Température de service : environ 10°C.

Données :

- Alcool : 11°
- Sucre résiduel : <1,00 g/l
- Contenance : 0.75 L
- Certification Bio/Biodynamie par Ecocert

