Sansoufrir rouge

Vignoble :

- Vin de France.
- Cépage : Mondeuse/Gamay et Pinot
- Composition du sol : Argilo calcaire
- Climat : Continental-montagnard, à influences océanique et méditerranéenne.
- Méthode de taille : Éventail
- Age des vignes : De 5 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 :

- Temps de macération : Environ une semaine.
- Fermentation : En cuve, fermentation malolactique effectuée.
- Élevage : Sur lie fine durant 12 mois en cuve.

Vin :

- Dégustation : Vin d'une couleur rouge clair ayant des tanins fondus mais bien présents ainsi que de très jolis arômes de fruits rouges de type Groseille et Myrtille. Une belle fraicheur en bouche pour un vin léger et digeste.
- Garde potentielle : Plus de 5 ans
- Accords mets et vins : Convient très bien sur des viandes rouges et des gibiers ainsi que sur un beau plateau de fromages.
- Température de service : 16°C – 19°C

Données :

- Alcool : 11,5°
- Sucre résiduel : <1.00 g/l
- Contenance : 0.75 L
- Certification Bio/Biodynamie par Ecocert