



Fiche technique

Alcool : 11.6°

Acidité volatile : 0.52 g/L

S02 total : <20 mg/L

La terre et la vigne

Ce poulsard provient de vignes âgées de plus de 35 ans, plantées sur le terroir de marnes du trias des Trouillots.

Rendement de 45 hl/ha.

Certifié en conversion vers l'agriculture biologique.

Vinification

Vendanges manuelles

Macération après éraflage pendant 15 jours.

Fermentations alcoolique, malolactique et élevage en cuve inox

Non filtré.

Sulfitage : 1g/hl à la mise en bouteilles

Mise en bouteille : fin avril 2016.

Caractère

Ce poulsard exprime au nez des arômes de fruits rouges très agréables. En bouche, sa fraîcheur et sa vivacité lui confèrent un caractère désaltérant

A déguster avec...

A l'apéritif, avec des charcuteries de pays, mais aussi à boire « quand on n'a plus soif » ou bien trop mangé.

Le service du vin

Un léger carafage à l'ouverture de la bouteille permettra au vin de s'épanouir et de le dégazer.

A servir entre 12 et 14 degrés.