



Fiche technique

Alcool : 14.2°

S02 total : <20 mg/L (sans sulfites ajoutés)

Acidité volatile : 0.61g/l

La terre et la vigne

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

Rendement de 40 hl/ha.

Certifié en conversion vers l'agriculture biologique.

Vinification

Vendanges manuelles

Macération 12 jours en cuve inox.

Fermentations alcoolique, malolactique et élevage en cuve inox.

Non filtré.

Sans sulfites ajoutés.

Mise en bouteille : 75 cl

Caractère

Vin fruité épicé.

A déguster avec...

Viandes rouges, grillades

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 14 et 16 degrés.