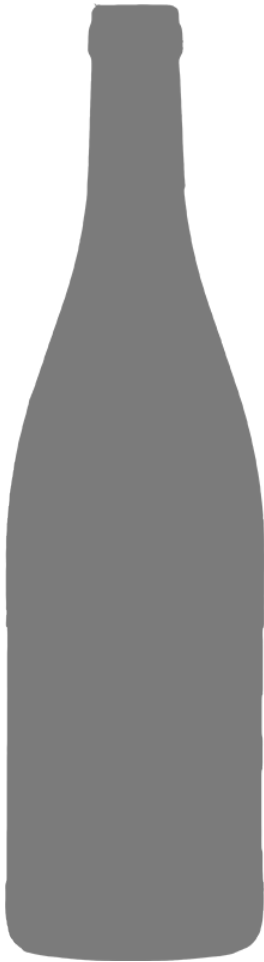


HERVÉ BOSSÉ

LE PATRISTE

Loire , France



Disponibilité Importation privée

Humain Hervé Bossé

Millésime 2015

Appellation Saint-Geroge-sur -Layon VDF

Sols Argilo-limoneux Schiste

Altitude Des Vignes 70 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Nord Sud

Cépages 100% Cabernet franc

Viticulture Biodynamie Certifié

Palissage Guyot

Pi/Hect 4 500 pi/ha

Hl/Hect 35 hl/ha

Vendanges Manuelles

Vinification Égrappage, macération de plus d'un mois avec des pigeage au pied, mise en vieille barrique des jus, élevage pendant un an minimum et mise en bouteille sans filtration ni sulfite.

Levures Indigènes

Élevage 1 an en barrique neutre et mis en bouteille (en 2016 donc environ un et demi de vieillissement en bouteille).

Alcool 13% alc./vol

Sulfites <20 mg/l (sans ajout)

Sucre <2 g/l

Couleur Rubis

Dégustation Au nez, on perçoit le poivron vert et plein de fruits. Le vin est énergisant de par sa grande fraîcheur et son fruit vibrant.