

LUC PERCHER, L'ÉPICOURCHOIS

QUATRE G

Loire , France



Disponibilité Importation privée

Millésime 2014

Appellation Loire Vin de France

Sols Argilo-siliceux sous sol Calcaire

Altitude Des Vignes 90 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Est Ouest

Cépages Gamay à jus blanc Gamay teinturiers (Bouze, Chaudenay, Fréaux)

Viticulture Biologique Certifié

Palissage Guyot

Pi/Hect 6000 pi/ha

HI/Hect 26hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Macération classique de 10 jours en cuve.

Levures Indigènes

Élevage 5 mois en cuve sur lies fines

Alcool 12%/vol

Sulfites 19mg/l

Sucre 2.5 g/l

Acidité 3.6 g/l

Couleur rouge mi foncé

Dégustation Arômes de fruits frais, épices et finale rafraichissante

Température De 14°C

Service

Humain Luc Percher