

LUC PERCHER, L'ÉPICOURCHOIS

ROMO SOLO

Loire , France



Disponibilité	Importation privée
Humain	Luc Percher
Millésime	2008
Appellation	Loire Vin de France
Sols	Sablo-argilo-calcaire
Altitude Des Vignes	90 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Nord Sud
Cépages	100% Romorantin
Viticulture	Biologique non contrôlé
Palissage	Guyot
Pi/Hect	3570pi/ha
HI/Hect	23hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Naturelle, en cuve à basse température contrôlée
Levures	Indigènes
Élevage	Oxydatif, 7 ans sous voile, en cuve sur lie fines
Alcool	13%/vol
Sulfites	5mg/l
Sucre	0.3 g/l
Acidité	5.75 g/l
Couleur	Or pale
Dégustation	Arômes de noix fraîches, amandes et finale épicée.
Température De Service	10°C