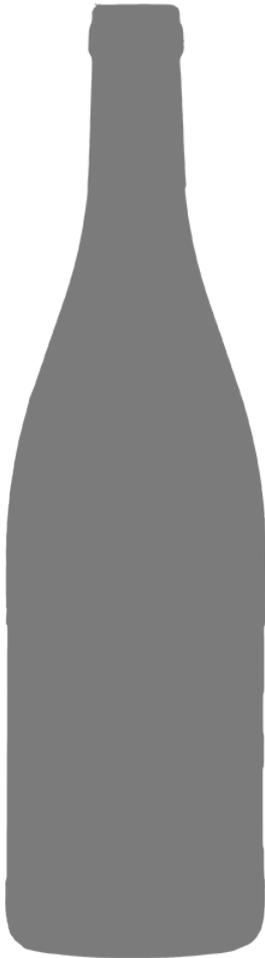


HERVÉ BOSSÉ

TOUCHEZ LE GROLLEAU!!

Loire , France



Disponibilité Importation privée

Humain Hervé Bossé

Millésime 2017

Appellation Saint-Geroge-sur-Layon VDF

Sols Argilo-limoneux

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

Orientation Nord Sud

Cépages 100% Grolleau

Viticulture Biodynamie Certifié

Palissage Gobelet

Pi/Hect 4 500 pi/ha

HI/Hect 45 hl/ha

Vendanges Manuelles

Vinification Égrappage, macération d'environ 15 jours avec quelques pigeage au pied, décuvage. Pas de filtration, soutirage et mise en bouteille

Levures Indigènes

Élevage Élevage à 80% en vieille barrique pendant 6 mois

Alcool 11.5% alc./vol.

Sulfites <20 mg/l (sans ajout)

Sucre <2 g/l

Couleur Rouge framboise

Dégustation Bouche sur la framboise et la fraise, quelques notes épicés, tanins présents, mais délicat.