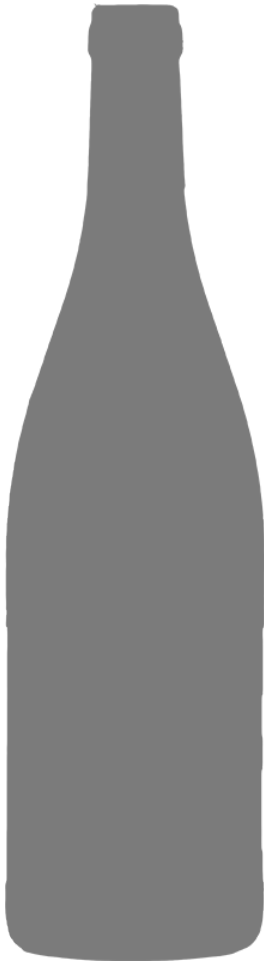


HERVÉ BOSSÉ

TOUT SIMPLEMENT ROUGE

Loire , France



Disponibilité Importation privée

Humain Hervé Bossé

Millésime 2017

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 65% Grolleau 45% Cabernet franc

Viticulture Biodynamie Certifié

Palissage Guyot

Pi/Hect 4 500 pi/ha

HI/Hect 35 hl/ha

Vendanges Manuelles

Vinification Macération des cépages se fait séparément (environ 2.5 semaines pour le Grolleau et plus d'un mois pour le Cabernet). Décuvage et assemblage des jus de goutte.

Levures Indigènes

Élevage Quelques mois en cuves de fibre de verre

Alcool 11% alc./vol.

Sulfites <20 mg/l

Sucre <2 g/l

Couleur Rubis

Dégustation Cerise noire, une pointe de poivron vert. En bouche, les tannins sont présents et la bouche est pleine le tout balancé par une acidité rafraichissante.