

LA TROCHOIRE

LE VAU BRETON GRAPPES ENTIERES 2023



Dénomination : Vin de France

Cépage : Cabernet franc (90%) – Chenin blanc (10%)

Age des vignes : 30 ans

Culture : troisième année de conversion en agriculture biologique certifiée par Ecocert

Terroir :

- Etage géologique : turonien supérieur
- Aubuis jaunes mi-lourds
- Dominante : Limon argilo-sableux
- Profondeur de sol : 120 cm

Vinification :

- Vendanges manuelles
- Fermentation naturelle avec macération d'un mois en grappes entières pour le cabernet franc
 - Ajout du moût de chenin à l'encuvage pour ensemercer la fermentation alcoolique
- Pressurage avec assemblage des jus de goutte et de presse
- Elevage en demi-muids de 500 L durant 8 mois
- Mise en bouteille sans collage ni filtration – 25 mg de SO2 total
- Bouchage : Diam 10 Origine
- Cirage : cire d'abeille et teinture naturelle
- Quantité : 3000 bouteilles