

La discorde 2019

VSIG Rosé



Cépage

70% Gamay Teinturier 30% Gamay noir

Age moyen des vignes

20 ans

Surface

7 ares

Densité de plantation

5 500 pieds/ha

Sol

Sol limoneux sur Schistes à 2 micas et grenats.

Rendements

90 hl/ha

Lieu

Maisdon Sur Sèvre - La Maisdonnière

Travail à la vigne

En conversion vers l'agriculture AB depuis 2019

Plus aucun intrants chimiques dans les sols et sur la vigne.

Enherbement naturel, travail du sol au motoculteur (vibroculleur) au milieu du rang.

Vendanges manuelles en caisse.

Vinification

Macération pelliculaire de 48 heures.

Pressurage doux au pressoir vertical.

Fermentation à partir de levures sélectionnées neutres.

Elevage en cuve de 8 mois.

Analyse :

Alcool 13 % vol.

Acidité totale : 4 g/l

Ph : 3.28

Sucres résiduels 2.77 g/l

So² total 97 mg/l

Ac. volatile 0.36 g/l H₂SO₄

Conditionnement

75 cl

Emballage

6 bouteilles

Production

600 bouteilles

Température de service

8-10°C

Garde

2-3 ans



Fermenterre
Domaine Victor Cossy

Fermenterre - Domaine Victor Cossy - Artisan vigneron

37 ter, La Bigotière - 44690 Maisdon-Sur-Sèvre

06 22 97 29 80 - contact@fermenterre.com - www.fermenterre.com - Siret 508 466 968 00064