

« Les Cailloux » rouge 2017

Appellation : IGP Val de Loire

Lieu, lieu-dit : Les Gravoches aux cailloux

Sol : Sablo-argileux

Altitude : 250 mètres

Orientation : Nord/Sud

Cépage : 100 % pinot noir

Viticulture : 1° année conversion bio

Système de conduite : Guyot palissé

Densité de plantation : 4000 pieds /hectare

Rendements : 18 hl/hectare

Vendange : Manuelles

Vinification : Cuve béton

Levures : Indigènes

SO2 : 35 mg

Elevage : Cuve béton

Volume d'alcool (% alc/vol) : 12.43

Sucre résiduel : 0.42 g/l

Acidité totale : 3.70 g/l

PH : 3.71

Visuel (couleur) : Rouge vif

Dégustation : Nez de fruits rouges frais, bouche fraîche. Arômes de fruits rouge acidulés.

Température de dégustation optimale : 16°C