



# Groseille 2024

Couleur	Rouge
Appellation	Vin de France rouge
Cépage	Gamay (Seigy / Loir et Cher), Gamay teinturier (Seigy / Loir et Cher), Grolleau (Thouars / Deux-Sèvres)
Terroir	Argilo sablonneux sur silex
Conduite du vignoble	En conversion biologique (Seigy), certifié AB (Thouars)
Rendement	Entre 35 et 65 hectolitre / hectare
Vinification	Pressurage direct co-fermentation Fermentation alcoolique en levure indigène Les moûts reçoivent entre 0 et 20mg / litre avant fermentation Travaux à la cave selon le calendrier lunaire
Élevage	Cuve fibre
Mise en bouteille	Mise en bouteilles au domaine sans filtration, ni collage dosage de soufre à la mise de 15 mg/l
Degrés	11%