



Groseille 2023

Couleur	Rouge
Appellation	Vin de France rouge
Cépage	Gamay 38 % (Seigy / Loir et Cher), Gamay teinturier 28 % (Seigy / Loir et Cher), Braucol 22% (Andillac / Gaillac), Grolleau 12% (Thouars / Deux-Sèvres)
Terroir	Argilo sablonneux sur silex (Seigy et Thouars), Argilo calcaire (Andillac)
Conduite du vignoble	En conversion biologique (Seigy), certifié AB (Thouars et Andillac)
Rendement	Entre 35 et 65 hectolitre / hectare
Vinification	Pressurage direct pour les gamay, gamay teinturier et grolleau co-fermentation Macération des braucol par flottaison sur 7 jours, sans pigeage Assemblage des vins au printemps 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
SO2 total	12 mg / l
SO2 libre	2 mg / l
Degrés	13%