

Gris - BIO

Cépage : Pineau d'Aunis 100%. Vignes de 15 à 25 ans en moyenne.

Sol : Argile à Silex, plateau de Thoré la Rochette 100 m d'altitude.

Entretien avec labour de printemps, d'hiver et binage d'été.

Vendanges : Le 01 au 10 Octobre.

Rendement 30hl /ha.

Potentiel 12,5% vol.

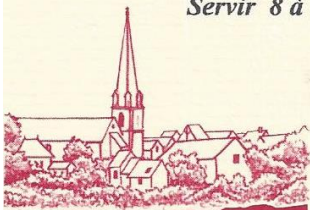
Le vin : Alcool 12,5% vol. Sucre 0 gr. Acidité 4,10 grs.

Vinification : Pressurage direct, fermentation en cuve inox, sans levurage ni chaptalisation.

Service : Vin sec. Nez fruité net et épicé. Bouche minérale, longue sur les épices.

Vin pour accompagner les entrées, apéritif, grillades, charcuteries, fruits de mer....

Servir 8 à 10°C. A boire sur la jeunesse



5, impasse de la Gaudetterie
41100 THORÉ-LA-ROCHETTE
TÉL. 02 54 72 80 73
FAX 02 54 72 75 54
colinpatrice41@orange.fr
www.patrice-colin.fr/laboutique/