

FREE MOUSSE



CERTIFICATION BIO DEPUIS 1998
BIODYNAMIE DEPUIS 2010

VIN DE FRANCE

CHENIN (50%), GROLLEAU GRIS (20%), CABERNET FRANC (15%),

PINEAU D'AUNIS (15%)



Une méthode ancestrale de 4 cépages ligériens,
façon pet' nat'!

PRODUCTION

Vignes de sélection clonale et massale âgées de 11 à
30 ans ans.

Vendanges manuelles.

VINIFICATION

Vendange entière pressée durant 4 heures.

Sélection des jus en supprimant les 50 premiers litres
ainsi que la fin du pressurage.

Fermentation en cuve avec levures indigènes.

Mise en bouteille au moment où la densité approche
1000.

10 mois en moyenne sur lattes.

Ajout de 15 mg de soufre au tirage.

Vin non dégorgé.

DÉGUSTATION

Robe cuivrée,

Nez sur le fruit,

En bouche, une attaque franche et délicate avec des
arômes de groseille et une légère présence tannique.

DÉGUSTATION ET GARDE



5 ans

Pas de carafage

ACCORDS METS-VINS

Crumble pomme/rhubarbe

Houmous maison

Rillettes de sardines

Ris de veau poché au Free'mousse