

FICHE TECHNIQUE

CHEMIN DU QUERRY ***vin de pays de*** ***Vendée***

Chemin du querry: cette cuvée est issue de cépage chenin, les vendanges se déroulent manuellement, les raisins sont récoltés en deux ou trois tris pour obtenir une maturité optimale, après fermentation le vin est élevé en jarre en grès durant 16/18 mois, le millésime 2017 est un vin riche avec des arômes de fruits confits (abricot, coing) la fin de bouche est fraîche et persistante,

Le terroir: la parcelle est sur un sol d'argile lourde d'une profondeur de 20 à 30 cm, le sous sol est formé de schiste rouge à quartzistes et phtanites,

La vigne et son environnement: la parcelle est exposée au sud en léger coteau face à l'océan, protégée par la forêt du Veillon et les marais. La vigne est conduite en agriculture bio dynamique,(vignes plantées en 1983, rendement 23hl/hectare,)

Cuvée sans sulfites ajoutés (Vins S.A.I.N.S)