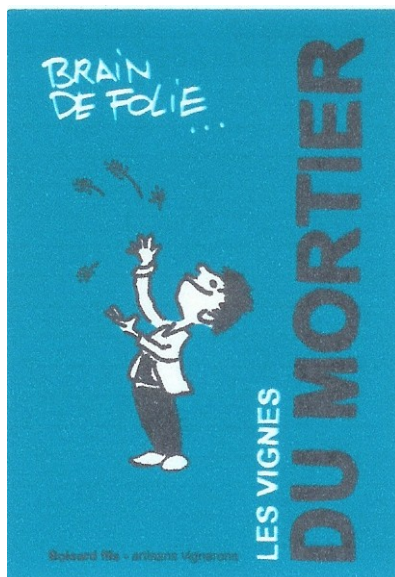


VIN DE FRANCE CEPAGE GROLLEAU

Domaine du
Mortier

BOISARD FILS



BRAIN DE FOLIE 2014

SOL : graviers

CEPAGE : 100% Grolleau

AGE DES VIGNES: 4 ans

RENDEMENT : 40 hl/ha

VINIFICATION : Vendange manuelle le 26 septembre 2014.
Pas de chaptalisation, pas de levurage.
Macération carbonique en cuve saturée en gaz carbonique pendant 12 jours.
Mise en bouteille prévue le 20 novembre 2014.

BOUCHON : LIEGE 1+1

DEGRE ALCOOLIQUE : 12,15 %

ACIDITE TOTALE : 2,91g/l

ACIDITE VOLATILE : 0,27g/l

SOUFRE LIBRE : - de 10mg/l

SOUFRE TOTAL : - de 15 mg/l

PH : 3,66

SUCRES RESIDUELS : - de 0,5 Gl-Fr g/l

UN VIN DE SOIF TRES FESTIF