

# Mon Mojo



FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE

Cépage : 70% Cabernet Sauvignon, 30% Côt

Terroirs :

Parcelles vallonnées de 0,90ha orientée Est-Ouest sur les terroirs de Montlouis sur Loire.

Sols Perruches sableuses.

Taille Cordon de royat.

Viticulture :

Travail des sols mécanique sous le rang

Conduite dans le respect du cahier des charges

de l'Agriculture biologique.

Récolte et Vinification :

Vendange Manuelle et triée à la vigne.

Transport de la vendange fraîche en caisse.

100% égrappée.

Fermenté sous levures indigènes.

Remontages légers, tous les 2 jours.

Macération pelliculaire : 2 à 3 semaines.

Assemblage jus de goutte et jus de presse.

Élevage 7 mois en cuve.

SO2 Total 0,36mg/l

AT: 3,6

pH: 3,67

Vin Filtré (Kieselguhr)

Millésime 2022

Mis en bouteille tiré bouché le 13/06/2023.

5000 Bouteilles 75cl produites.

Vin de France.



**LAURA DAVID**  
VIGNERONNE DES BORDS DE LOIRE

Laura DAVID et Clément THOMASSEAU

13 vallée St Martin

37400 LUSSAULT SUR LOIRE

[contact.pro@laura-david.com](mailto:contact.pro@laura-david.com)

[www.laura-david.com](http://www.laura-david.com)