



## VIGNOBLE

Cépage : Gamay  
Age : + de 50 ans

Sol : Argilo-Limoneux  
Taille : Gobelet

Préserver le terroir est primordial pour lui permettre de s'exprimer au mieux. C'est pourquoi nous travaillons nos vignes en agriculture raisonnée avec maîtrise rigoureuse des intrants.

## VINIFICATION

Vendanges : Manuelles avec tri à la parcelle.  
Cuvaion : Traditionnelle semi-carbonique de 5 à 7 jours avec maîtrise des températures.  
Elevage : Environ 5 mois en cuve inox.

## DÉGUSTATION

Robe : Grenat intense aux reflets rubis.  
Nez : Notes de fruits rouges, fraises et framboises.  
Bouche : Belle attaque en bouche, souplesse et persistance.

## SERVICE

14–16 C. A déguster avec un filet mignon aux pleurotes et une poêlée de pommes de terre. Ou bien encore quand il fait froid, à découvrir sur un boudin aux pommes. Et pour finir avec du bon pain et un fromage Beaufort, tout simplement.

