



VIGNOBLE

Cépage : Gamay
Age : + de 50 ans

Sol : Sables granitiques
Taille : Gobelet

Toutes nos vignes sont conduites en agriculture raisonnée afin de préserver notre belle région et ses multiples terroirs.

VINIFICATION

Vendanges : Manuelles avec tri sélectif 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 : Nez de fruits rouges, de fraises des bois.
Bouche : Vive, souple et persistante.
Vin gai, plaisant, friand, au charme indéniable.

SERVICE

14-16 C. A déguster sur un magret de canard, un millefeuille de courgettes, tomates et parmesan. A essayer sur une belle tarte aux fraise !

