



VIGNOBLE

Cépage : Gamay
Age : + de 45 ans

Sol : Granitique
Taille : Gobelet

Nos vignes sont travaillées dans le cadre d'une agriculture raisonnée à l'écoute de la faune et de la flore. Préserver le terroir est primordial pour lui permettre de s'exprimer au mieux. C'est pourquoi nous travaillons nos vignes en agriculture

VINIFICATION

Vendanges : Manuelles avec tri sélectif à la parcelle.
Cuvaion : Traditionnelle semi-carbonique longue d'environ 10 jours avec maîtrise des températures.
Elevage : Environ 5 mois en cuve inox.

DÉGUSTATION

Robe : Rouge sombre et violacée.
Nez : Un nez de fruits rouges et d'épices.
Bouche : Longue et charnue, ronde, puissante avec des nuances de réglisse et de poivre.

SERVICE

16-18 C. A déguster sur un pot au feu aux petits légumes ou tout simplement des spaghettis aux champignons. Idéal sur un fromage à pâte molle.

