



Cépages : Gamay

Vignoble : Vignes âgées de 30 ans

Terroir : Sols Argilo-Calcaire



Viticulture : Le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement et de la plante.

Récolte : la récolte de cette cuvée est effectuée à la machine tôt le matin.



Vinification : Macération en grappes entières 10 jours env T°c 28 puis pressurage pneumatique fermentation cuves en inox.

Elevage : 10 mois env

Production annuelle : 10hL



Note de dégustation : Gouleyant et très fruité (Framboise, cerise)

Disponibilités : En stock



Accords : Il accompagnera agréablement tous vos repas

Garde : A boire dans les 6 à 8 ans

Servir légèrement frais

