



Accords mets et vins

Viandes en sauce, gibier et fromages se dégusteront avec ce vin.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Sélection de vieilles vignes donc mélange de tous les terroirs du domaine

Cépage : Gamay 100%

Vendange : Manuelles

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Egrappage total, macération de 15 jours à 21°, puis trois jours à 28°, par la suite, 2 remontages à l'air par jour durant les 15 premiers jours, puis un par jour pour les trois derniers jours

Elevage : 12 mois en fûts de chêne

Dégustation

Robe : Grenat foncé, avec des reflets violacés

Nez : Fruits rouges sur-maturés, allié à un léger nez de bois vanillé

Bouche : Cassis et mûrs se lient parfaitement aux arômes apportés par l'élevage en fûts, qui offre des tanins soyeux et puissants à souhait

Garde : 5 à 10 ans

Température de service : 13°

