

BOURGOGNE GAMAY

Parce que la Bourgogne, ce n'est pas forcément que du Pinot Noir, nous avons sélectionné avec attention des raisins des Crus du Beaujolais (Morgon) d'une très belle qualité et vinifiés avec notre savoir-faire bourguignon pour un résultat des plus bluffants !

Les parcelles sont conduites en Agriculture Biologique et bénéficient d'un terroir de sols granitiques, argileux, sableux et argilo sableux.

Vinification et élevage : Raisins 100% égrappés. Macération de 3 semaines. Pigeages délicats et remontages alternés. Élevage 18 mois. Pas de fûts neufs. Mise en bouteilles selon le calendrier lunaire.

Notes de dégustation : Gourmand, soyeux, ce vin est souple et riche. Le gamay apporte son fruité, sur les fruits rouges frais. En bouche, la structure est fine, croquante, avec une belle finale déssoiffante.

Cépage : 100% Gamay

Production moyenne : 2700 bouteilles.

Temps de garde optimal : 1 à 5 ans

Certifié Agriculture Biologique

