

BOURGOGNE GAMAY 2021

Parce que la Bourgogne ce n'est pas forcément que du Pinot Noir, nous avons sélectionné avec attention des raisins des Crus de Beaujolais (Brouilly) d'une très belle qualité et vinifiés avec notre savoir-faire bourguignon pour un résultat des plus bluffant ! 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 dont 12 en fûts anciens. Légère filtration et 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 : 2648 bouteilles.

Temps de garde optimal : 1 à 5 ans

Alcool : 12% vol

SO2 Total : <75mg/l (maximum autorisé 100mg/l)

Acidité vol : <0,75g/l (maximum autorisé 0,98g/l)

Certifié Agriculture Biologique

