



Cuvée LA CROISÉE

IGP Puy-de-Dôme Rouge

Cuvée vinifiée en collaboration avec Rémi Lamerat



CÉPAGE : 100 % Merlot

TERROIR : argilo calcaire

VENDANGE : manuelle.

VINIFICATION : Egrappage total, macération pré fermentaire à froid, vinification en demi muids (500 litres). Macération pendant 6 semaines. Pigeages une fois par jour. Levures indigènes.

ÉLEVAGE : demi muids (500 litres) pendant 6 mois.

DÉGUSTATION : fruits noirs (cassis, mûres, pruneaux), épices douces

ACCORDS : charcuteries, terrines, viandes blanches grillées.

GARDE : à boire dans les 7 ans.

