



GPS
Vin De France



CÉPAGES : Gamay (25 %), Pinot (25 %), Syrah (50%)

TERROIR : 3 terroirs différents : granitique (gamay), basaltique (pinot) et sol de graves (syrah).

VENDANGES : mécanique et manuelle

VINIFICATION : éraflage à 100%, macération pré fermentaire à froid, levures indigènes, légers remontages, 2 semaines de cuvaison, quelques délestages. Vinification sans soufre. Les 3 cépages sont vinifiés séparément et assemblés après la fermentation malo-lactique.

ELEVAGE : 6 mois en cuve

DÉGUSTATION : vin épicé, fruité, structuré. Bouche croquante sur des arômes de fruits rouges bien mûrs.

ACCORDS : S'accordera à merveille avec un Saint Nectaire laitier, un Cantal entre 2 et une volaille mijotée.

GARDE : A boire dans les 5 ans.