



## COULÉE DE LAVE

IGP Puy-de-Dôme



**CÉPAGE** : assemblage gamay et syrah

**TERROIR** : sol constitué par une coulée basaltique, cendres volcaniques sur un sol argilo-calcaire

**VENDANGE** : manuelle

**VINIFICATION** : égrappage total, macération pré fermentaire à froid, levures indigènes, quelques délestages, remontage une fois par jour, vinifié sans soufre

**ÉLEVAGE** : cuve

**DÉGUSTATION** : fruits rouges, épicé.

**ACCORDS** : viandes blanches, viandes rouges, fromages.

**GARDE** : à boire dans les 7 ans.