



VIEILLES VIGNES

Vin Biologique

AOC Côtes d'Auvergne



CÉPAGE : gamay 100%. Vignes centenaires.

TERROIR : sol constitué par une coulée basaltique, cendres volcaniques (pépérites) sur sol argilo-calcaire. Les vignes sont exposées plein sud et datent de 1903.

VENDANGES : manuelles avec tri sévère à la vigne

VINIFICATION : éraflage à 100%, macération pré fermentaire à froid, levures indigènes, légers remontages, 3 semaines de cuvaison, quelques délestages.

ELEVAGE : 9 mois en fûts de chêne.

DÉGUSTATION : joli vin aux arômes de fruits rouges bien mûrs, nez de griotte, d'épices et de violette. Bouche souple légèrement vanillée.

ACCORDS : parfaits pour les repas raffinés ou traditionnels tels que : potée, gibiers, viandes en sauce, coq au vin ou fromages.

GARDE : A boire dans les 6 ans autour de 14°