



CHANTURGUE Cuvée L'Avenir 2020

AOC Côtes d'Auvergne Chanturgue

(vin sans sulfites ajoutés)



CÉPAGE : GAMAY à 100 %

TERROIR : argilo-calcaire sur coulée basaltique

VENDANGE : manuelle

VINIFICATION : égrappage total, macération pré fermentaire à froid en amphore terre cuite, levures indigènes, pigeage une fois par jour, cuvaison d'un mois.

ÉLEVAGE : amphore pendant 9 mois

DÉGUSTATION : fruits noirs, épicé, poivré

ACCORDS : viande rouge, gibier, fromage affiné

GARDE : à boire dans les 7 ans