



COULÉE DE LAVE

Vin Biologique

AOC Côtes d'Auvergne



CÉPAGE : gamay 100 %

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.

Cave Benoit MONTEL – 6 rue Henri Goudier 63200 RIOM – 06 32 00 81 05
benoit-montel@orange.fr