



Cuvée COULÉE DE LAVE
AOC Côtes d'Auvergne Rouge



CÉPAGE : gamay à 100 % (assemblage exclusif des 2 meilleures parcelles de Chateaugay).

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.