



LES ABYSSES VOLCANIQUES

Vin en Conversion Biologique

IGP Puy-de-Dôme Rouge



CÉPAGE : 100 % Gamaret

TERROIR : argilo calcaire

VENDANGE : manuelle,

VINIFICATION : égrappage total, macération pré fermentaire à froid, pigeages, légers remontages, levures indigènes, 3 semaines de cuvaison. Vinification sans sulfite

ÉLEVAGE : barrique immergée 24 mois dans le Lac Pavin à 25 mètres de profondeur, à 4°, dans le noir le plus total.

DÉGUSTATION : fruits noirs, épices, cacao, réglisse.

ACCORDS : viande grillée, lapin en sauce.

GARDE : à boire dans les 6 ans.