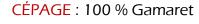


## LES ABYSSES VOLCANIQUES

## Vin en Conversion Biologique IGP Puy-de-Dôme Rouge



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.

