



Cuvée En Aparté

AOC Côtes d'Auvergne Rouge

CÉPAGE : Vieux Gamay issus de plusieurs communes : Blanzat, Cébazat et Chateaugay

TERROIR : argilo calcaire avec des bombes de basalte

VENDANGE : mécanique

VINIFICATION : éraflage à 100%, macération pré-fermentaire à froid, levures indigènes, cuvaison lente et précise pendant 3 semaines. Quelques délestages, légers remontages. Vinification sans soufre

ÉLEVAGE : 6 mois en cuve

DÉGUSTATION : vin frais, gourmand, épicé et poivré.

ACCORDS : charcuteries, viandes blanches

GARDE : A boire dans les 5 ans autour de 14°.

