



CHATEAUGAY BOURRASSOL (parcellaire)

Vin Biologique
AOC Côtes d'Auvergne Rouge



CÉPAGE : Gamay beaujolais

TERROIR : argilo calcaire et basalte. Lieu-dit Bourrassol.

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 : nez séduisant et expressif sur la confiture de mûres, bouche épicée sur le poivre de Sichuan.

ACCORDS : fromages affinés, gibier, viande rouge

GARDE : A boire dans les 8 ans autour de 14°