CHANTURGUE

AOC Côtes d'Auvergne Rouge

Vin Biologique



CÉPAGE : 100 % gamay

TERROIR : argilo calcaire et basalte. Terroir de Chanturgue, la plus petite dénomination locale du Puy-de-Dôme

VENDANGE : manuelles

VINIFICATION : égrappage 100 %, macération pré fermentaire à froid, levures indigènes, quelques délestages, légers remontage, cuvaison 15 jours

ÉLEVAGE : cuve

DÉGUSTATION : fruits rouges bien mûrs, épices

ACCORDS : coq au vin, fromages auvergnats

GARDE : à boire dans les 6 ans

Cave Benoit MONTEL – 6 rue Henri Goudier 63200 RIOM – 06 32 00 81 05
benoit-montel@orange.fr