CHATEAUGAY

AOC Côtes d'Auvergne Chateaugay



CÉPAGE : 100 % gamay

TERROIR : pépérites

VENDANGE : manuelles

VINIFICATION : égrappage à 100%, levures indigènes, légers remontages, quelques délestages, vinification sans soufre, macération 3 semaines

ÉLEVAGE : cuve

DÉGUSTATION : notes de petits fruits rouge, épicé, poivré.

ACCORDS : belle côte de bœuf, Saint Nectaire fermier

GARDE : A boire dans les 5 ans

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