MADARGUE

AOC Côtes d'Auvergne Rouge

Vin Biologique



CÉPAGE : Gamay d'Auvergne 100%

TERROIR : sableux marneux, sous-sol riche en silice. Entièrement située sur la commune de Riom, la dénomination locale de Madargue fut longtemps considérée comme le « noyau d'élite » du vignoble.

VENDANGES : manuelles avec tri sévère à la vigne

VINIFICATION : éraflage à 100%, macération pré fermentaire à froid, levures indigènes, légers remontages, 3 semaines de cuvaison, quelques délestages. Vinification sans soufre

ÉLEVAGE : 6 mois en cuve

DÉGUSTATION : joli vin aux arômes de fruits rouges bien mûrs, très soyeux, tanins fins, belle longueur en bouche.

ACCORDS : Accompagnera à merveille une belle côte de bœuf.

GARDE : A boire dans les 6 ans autour de 15°

DISTINCTION : Guide Vert de la Revue du Vin de France.

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