

« DACITE » 2018

AOP COTES DU FOREZ ROUGE



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET GUSTATIVES :

Age des vignes : 3 et 11 ans. Deux parcelles distinctes uniquement. Rendement : 40 hl/ha

Sol 100 % argilo-granitique de type GRANO-DIORITE A DACITE . Ce granit, unique dans notre région, est issu d'un bloc de roche des Monts du Forez, qui culminaient à l'ère primaire à plus de 8000 mètres. Phénomène rare, cette DACITE contient du calcium. Cette roche s'érode en donnant des sols peu fertiles, grenus, avec des teneurs en argile faible pour la région (environ 25 %).

Vendanges 100 % manuelles. Egrenage et tri mécanique puis manuel. Utilisation des levures indigènes (méthode du pied de cuve). Pas de chaptalisation. Cuvaison de 10 jours, température maxi 29 °C. Elevage en cuves inox. Filtration légère.

Degré alcoolique faible (12,5 % vol). Sulfitage très raisonné (aux normes DEMETER).

Accord mets et vins :

Des notes florales de violette et de pivoine offrent à ce Gamay tout en finesse une touche très originale. La bouche, très fraîche et tendre, offre une rondeur et un velour dans lesquels ces mêmes arômes floraux viennent amener une touche très féminine. Finesse et élégance pour cette nouvelle cuvée. A déboucher lors de buffets estivaux, servir un peu frais pour le plus grand plaisir de tous.

PRIX DE VENTE PROPRIETE : 13,50 € TTC