

« LES ROUGEOTS DU CLOS » 2018

I.G.P. URFE ROUGE



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET GUSTATIVES :

Age des vignes : 3 ans. Une seule parcelle.

Sol 100 % argilo-granitique de type MIGMATITE. Argiles très lourdes.

Dans un clos d'un hectare exposé plein Sud, à 600 mètres d'altitude, nous avons récemment planté côte à côte des cousins du Gamay Noir à jus Blanc :

Gamay de Chaudenay / Gamay de Bouze / Gamaret

Vendanges 100 % manuelles. Egreinage et tri mécanique puis manuel. Utilisation des levures indigènes (méthode du pied de cuve). Pas de chaptalisation. Cuvaision 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).

Une couleur rouge très profonde, presque opaque. Un nez de fruits rouges sauvages très mûrs (prunelle, merise, mure), beaucoup de fraîcheur en bouche. Un structure ferme mais équilibrée par un beau volume en bouche. Quelle cuvée originale et inclassable !!!

Accords mets et vins :

Osez des grillades saignantes, des fromages de chèvre frais ou, plus téméraire encore, un fondant au chocolat !!!

PRIX DE VENTE PROPRIETE : 13,50 € TTC