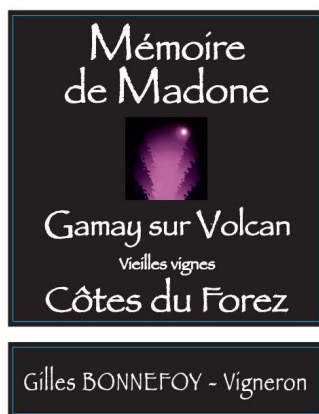


« Mémoire de Madone » 2018

AOP COTES DU FOREZ



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET GUSTATIVES :

Age des vignes : 48 ans plantées de Gamay locaux.

Nature des sols: 100% issus de basaltes (roches volcaniques).

Rendement : 35 hectolitres par hectare en 2018.

Vendanges manuelles, égrappage partiel avant une cuvaison de 15 jours.

Utilisation des levures indigènes du raisin.

Elevage en cuves pendant 5 mois.

Mise en bouteilles à la propriété en janvier 2018

Production annuelle : environ 4 500 bouteilles.

La MADONE de CHAMPDIEU, érigée à la fin du XIX^{ème} siècle, se souvient de ces paysans qui crurent en la qualité de leur terroir. Ma cuvée « MEMOIRE DE MADONE » ressemble à ces gens, fermés au premier abord mais droits et francs dans leur cœur.

Accord mets et vins :

Se mariera parfaitement avec les rôties de porc, les gibiers à plumes type perdrix au chou. Très apprécié par les amateurs de fromages forts à la recherche de fraîcheur et de minéralité pour contrebalancer la puissance de ces mets. Prévoir une aération de deux heures avant ouverture.

PRIX DE VENTE PROPRIETE : 16,50 € TTC