

SCEA Les Vins de la Madone

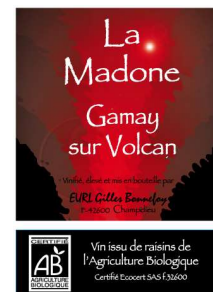
1581 chemin de Jobert

42 600 CHAMPDIEU

Tél : + 33 4 77 97 07 33

Mail : contact@lesvinsdelamadone.fr

Site : www.lesvinsdelamadone.fr



« GAMAY'S Mi Noir Mi Bouze » 2019

IGP URFE ROUGE



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET GUSTATIVES :

Age des vignes : 6 et 18 ans

Sol 100 % volcanique.

Vigne moitié plantées en gamay Noir à jus blanc, moitié en Gamay de Bouze (jus rouge)

Vendanges manuelles, utilisation des levures indigènes (méthode du pied de cuve). Pigeage quotidien pour extraction lente.

Cuaison de 8 à 10 jours. Passage au froid puis filtration serrée et mise en bouteilles en décembre 2016. **SANS SULFITE AJOUTE.**

Un rouge pur fruit, associant la rondeur du Gamay de Bouze au fruit du Gamay noir. Un jus pur, mais fragile (à boire dans la journée qui suit l'ouverture).

Accord mets et vins :

Le compagnon idéal pour les buffets printaniers et estivaux, en préambule à de belles grillades.

PRIX DE VENTE PROPRIETE : 14,00 € TTC