

## SCEA Les Vins de la Madone

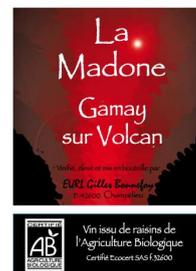
1581 chemin de Jobert

42 600 CHAMPDIEU

Tél : + 33 4 77 97 07 33

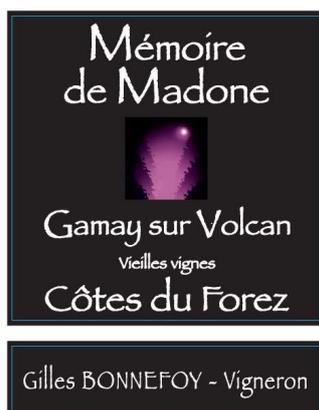
Mail : [contact@lesvinsdelamadone.fr](mailto:contact@lesvinsdelamadone.fr)

Site : [www.lesvinsdelamadone.fr](http://www.lesvinsdelamadone.fr)



## « Mémoire de Madone » 2019

### AOP COTES DU FOREZ



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET GUSTATIVES :

Age des vignes : 49 ans plantées de Gamay locaux.

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

Rendement : 30 hectolitres par hectare en 2019.

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 2020

Production annuelle : environ 4 500 bouteilles.

La MADONE de CHAMPDIEU, érigée à la fin du XIXème 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 : 17.00 € TTC**