

SCEA Les Vins de la Madone

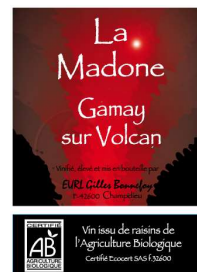
1581 chemin de Jobert

42 600 CHAMPDIEU

Tél : + 33 4 77 97 07 33

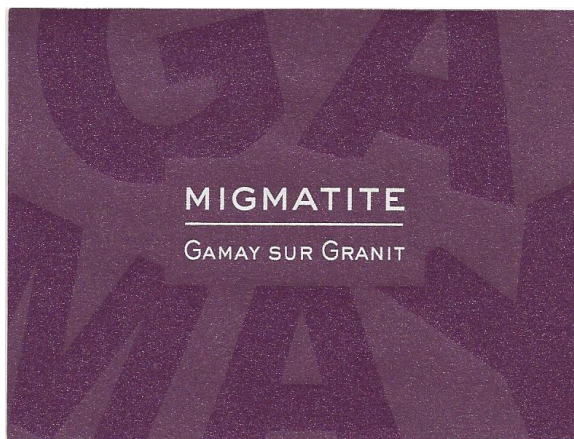
Mail : contact@lesvinsdelamadone.fr

Site : www.lesvinsdelamadone.fr



« MIGMATITE » 2018

AOP COTES DU FOREZ



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET GUSTATIVES :

Age des vignes : 48 ans. Parcellaire

Rendement : 25 hl/ha

Sol 100 % argilo-granitique de type MIGMATITE . Ce granit typique à la région de Montbrison est très riche en mica, qui en se dégradant libère du silicate d'alumine (argile).

Des teneurs pouvant aller jusqu'à 32 % dans ces sols !!!...

Vendanges 100 % manuelles. Vinification avec 20 % de grappes entières. Utilisation des levures indigènes (méthode du pied de cuve). Pas de chaptalisation. Cuvaision de 14 jours, température maxi 29 °C. Elevage en cuves inox. Filtration légère.

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

Un gamay de caractère alliant authenticité et légèreté. Une structure ferme, une bouche pleine, un cocktail de fruits mûrs très authentiques avec une pointe de tabac blond.

Accord mets et vins :

Idéal en accompagnement des buffets estivaux, il sera servi entre 15 et 18 °C et apportera une note de fraîcheur et de gourmandise. Très apprécié servi au côté d'un plateau de charcuterie, ce Gamay frais et fruité relèvera le « gras » des salaisons.

PRIX DE VENTE PROPRIETE : 15,00 € TTC