

Ce vin pénètre les secrets de la nature. Non filtré, sans intrant, levures indigènes et aucun ajout de sulfite.

This wine penetrates the secrets of nature. Unfiltered, no input, indigenous yeasts and no added sulfite.

Cuvées de Caractère

Le secret des vigneron

Très proche du terroir au nez, il revêt une belle robe rubis.

Very close to the terroir on the nose, it has a beautiful ruby color.



Situation géographique – Située sur la commune de Quincié
Terroir – Granit et sable
Cépages - Gamay
Âge des vignes - 50 ans
Culture - Taille en cordon. Travail du sol avec le cheval.
Agriculture biologique.
Vinification - Vendanges manuelles avec un tri rigoureux à la vigne. Macération carbonique 15 jours. Vin non filtré sans intrant. Levures indigènes. Sans ajout de sulfite
Elevage - 11 mois en cuves en ciment
Température de dégustation - 13°C
Accords mets et vins – Accompagne la charcuterie et les fromages

Geographic location - Located in the town of Quincié

Terroir - Granite and sand

Grape varieties - Gamay

Age of vines - 50 years

Culture - Cord cut. Ground work. Organic farming with horse

Vinification - Manual harvest with rigorous sorting in the vineyard.

Carbonic maceration for 15 days. Unfiltered wine without input.

Indigenous yeasts. No added sulfite

Aging - 11 months in cement vats

Tasting temperature - 13 ° C

Food and wine pairing - Goes well with cold meats and cheeses

