

## FICHE TECHNIQUE

Type :	Rouge
Nature sol et sous sol :	Sol peu caillouteux de piémonts et alluvions anciennes.
Cépage :	Gamay noir à jus blanc
Superficie des vignes :	4,20 ha
Récolte :	Manuelle 100%
Age moyen des vignes :	90 ans
Taille :	Gobelet
Vinification :	Traditionnelle en grappes entières, macération semi carbonique de 10 jours.
Elevage :	Traditionnel 9 mois en cuves ciment résinées
Degré :	13 %
Service :	Entre 14 et 17 °C
Temps de garde :	1 à 5 ans
Apogée :	3 ans

