



CEPAGE

Gamay

TYPE DE SOL

Sols granitiques et dépôt caillouteux de piémonts

SITUATION

Sur la commune de St Vérand
au lieu dit « En Chatenay »

AGES DES VIGNES

35 ans de moyenne



VINIFICATION

Vendange égrappée, vinification
sans soufre, vin non collé.

ELEVAGE

En cuve inox pendant 10 mois.



DEGUSTATION

Un gamay fruité et gourmand sur des notes de petits fruits rouges, minéralité et fruit croquant caractérisent ce vin

CONSERVATION

Un vin à apprécier dès maintenant et pendant 3-4 ans.