



Bouquetin 2023

VIN DE FRANCE, Gamay (100%)

TERROIR

Parcelle argilo-calcaire
Rendement d'environ 40hl/ha
Vignes de 35 ans en moyenne

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cuvaison par gravité en raisins entiers, sans ajout de produits. Macération carbonique pendant dix jours. Léger pigeage le onzième jour. Pressurage après un mois de macération totale, dans un pressoir vertical. Aucun produit ajouté et aucune filtration avant la mise en bouteille.

ACCORD METS & VINS

Pour le protéger de l'oxydation, le gaz carbonique issu de la fermentation alcoolique est retenu. N'hésitez pas à le carafer si cela vous gêne. Idéal avec des légumes poêlés, des viandes blanches, des fromages fruités ou un pot-au-feu !

SPÉCIFICITÉ DU MILLÉSIME 2023

Un temps magnifique de Mars à Octobre; un printemps doux, un été et des vendanges chaudes. Donnant des vendanges saines, des volumes correctes et des vins équilibrés. Certainement un millésime historique...

Disponible : 75cl / 150cl

