



Lieu dit : La Commune

Sable granit ; sol profond.

Cépage : 100 % Gamay noir à jus blanc

Age des vignes : 50 ans

Rendement : 45 hL/Ha

Vinification :

- Grappes entières ; Grillées.
- Macération semi-carbonique.
- 8 jours de macération.

Elevage : Vins élevé en cuve béton ; 11 mois.

Dégustation :

Robe : Rubis ; reflet pourpre ;
Nez : Notes de fruits rouges ; Bouquet floral.
Bouche : Friand ; Gourmand ; Explosion de fruits

Analyses :

- Degrée : 12,8 % vol
- AT : 3,26 g/L (H₂SO₄)
- pH : 3,56
- AV : 0,41 g/L H₂SO₄
- SO₂ tot : 30 mg/L
- CO₂ : 750 mg/L

Prix public : 12 € TTC :