



**Terroir :** Lieu dit : Mondenet

Pierres Bleues Altérite de Schiste.

**Cépage :** 100 % Gamay noir à jus blanc

**Age des vignes :** 60 ans

**Rendement :** 40 hL/Ha

**Vinification :**

- 50 % égrappés.
- Macération semi-carbonique.
- 9 jours de macération.

**Eleavage :** Assemblage de 11,1 % de vin élevé en fûts de chêne durant 6 mois et de vins élevés en cuve béton.

**Dégustation :**

Robe : Rubis

Nez : Notes de fruits rouges ; cerise croquante.

Bouche : Ample, équilibré, légèrement sur les épices ce qui prolonge le plaisir.

**Analyses :**

- Degrée : 13,01 % vol
- AT : 3,58 g/L (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)
- pH : 3,56
- AV : 0,37 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- SO<sub>2</sub> tot : 58 mg/L
- CO<sub>2</sub> : 730