



Cuvée 1878

Couleur : Rouge

Appellation : AOP Côte Roannaise

Cépage : Gamay Saint Romain

Age moyen des vignes : 140 ans

Densité pied/ha : 5000

Nature du sol : Granitique

Rendement (hl/ha) : 20 hl/ha

Mode de Vendange : Manuelles



VINIFICATION

Vinification en cuve inox avec maîtrise des températures.

Eraflage de 50%

Macération : 15-18 jours

Pigeage aux pieds, à l'ancienne, 24 heures avant le décuvage

Elevage de 10-12 mois en Demi-muid

Contenant : 75cl

SERVICE

Température : 14 à 16° C

Conservation : 4-5 ans

Accompagnement : Viande Rouge, gibiers, fromage affiné.