



Jean-Claude et Laetitia Chauceuse

Cuvée Coup de Coeur

Couleur : Rouge

Nom de le Cuvée : Cuvée Coup de Coeur

Appellation : AOP Côte Roannaise

Cépage : Gamay Saint Romain

Densité pied/ha : 5000

Nature du sol : Granitique

Rendement (hl/ha) : 40 hl/ha

Mode de Vendange : Manuelles

VINIFICATION

Vinification en cuve inox avec maîtrise des températures.

Eraflage de 50%

Macération : 7 jours

Elevage de 4 mois en cuve inox avec soutirage.

Après une filtration mise en bouteille par nos soins.

Contenant : 75cl

Température : 14 à 16° C

Conservation : 3-4 ans

Accompagnement : Viande blanche, charcuterie, salade

