



Jean-Claude et Laetitia Chauceuse

Cuvée Coup de Foudre

Couleur : Rouge

Appellation : AOP Côte Roannaise

Cépage : Gamay Saint Romain

Densité pied/ha : 5000

Nature du sol : Granitique

Rendement (hl/ha) : 35 hl/ha

Mode de Vendange : Manuelles

VINIFICATION

Vinification en cuve inox avec maîtrise des températures.

Eraflage de 50%

Macération : 12 jours

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

Elevage de 6 à 8 mois en Foudre en Chêne

Après une filtration mise en bouteille par nos soins.

Contenant : 75cl

SERVICE

Température : 14 à 16° C

Conservation : 3-4 ans

Accompagnement : Viande Rouge, Canard, Fourme

