



**Producteur :** Anne et Jean François Ganevat

**Couleur :** Rouge

---

**Appellation :** Vin de France

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Jura

**Nom du propriétaire :** Anne & Jean-François Ganevat

**Encépagement :** Gamay (40%), Poulsard (40%) et Savagnin (20%)

---

**Vinification :** Cette cuvée (gamay /vieux cépages) a été vinifiée en cuve tronconique, macération semi carbonique fraîche 12/14°, naturellement sans remontage, sans pigeage, levures indigènes

**Élevage :** Elevage 10 mois, non filtrée sans ajout de so2

---

---

### Le domaine :

Jean-François Ganevat quelle pêche celui-là! Un Franc-Comtois qui aura d'abord travaillé 10 années durant , en Bourgogne, comme maître de chai à Chassagne-Montrachet. En 1998, il revient au domaine et rachète les vignes de son père qui étaient louées et s'installe sur 7 hectares. Le vignoble y est conduit en Bio et bientôt en biodynamie. Dans ce domaine, les vendanges sont 100% manuelles le tout, on l'imagine, dans la bonne humeur la plus totale! Pour la vinification, on pratique la sélection parcellaire de là, un nom de cuvée est donné pour chaque parcelle. Toute la vinification se fait sans soufre et la mise sans collage, ni filtration. Les vins du domaine Ganevat, une découverte qui nous enchante! Et vous?