



Producteur : Anne et Jean François Ganevat

SAQ (CCNP) : 12884237

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 44.00 \$

Appellation : Vin de France

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Jura

Nom du propriétaire : Anne & Jean-François Ganevat

Encépagement : Gamay (100%)

Vinification : Macération carbonique à l'ancienne pendant 5 semaines, en foudre. Levures indigènes, vinifié naturellement sans collage, sans filtration.

Élevage : Elevage 10 mois.

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 chez Jean-Marc Morey à Chassagne-Montrachet. En 1998, il revient au domaine familial et rachète avec sa sœur Anne les vignes de leur père à Rotalier, dans le sud du Jura. Il convertit alors le vignoble de 8,5 hectares de vignes en agriculture biologique, puis en biodynamie dès 2006.

Les vendanges sont 100% manuelles et la sélection parcellaire est au centre des vinifications. Un nom de cuvée est d'ailleurs donné pour chaque parcelle, donnant lieu à une gamme de plus d'une quarantaine de vins par année. Référence en matière de vins naturels, toute la vinification se fait sans soufre et la mise en bouteille sans collage ni filtration.