



Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 30.60 \$

Appellation : Vin de France

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Thierry Michon

Géologie du sol : Argilo-schisteux et quartz

Encépagement : Gamay (100%)

Vinification : Macération de grappes entièrement égrappées pendant 8 jours. Fermentation en levures indigènes

Élevage : En fûts de chêne français

Aspect visuel : Robe rubis aux reflets framboises.

Aspect gustatif : Sur les fruits rouges et noirs, il demeure léger, juteux et croquant avec une finale aux tanins soyeux.

Aspect olfactif : Notes de groseilles, mûres avec une touche de poivre blanc.

Accord vin et mets : Côte de veau grillée, confit d'oignons nouveaux et chutney de cerises Rillettes de lapin au romarin et raisins secs Echine de porc marinée au thym puis grillée, aubergines confites grillées

Conservation : Boire maintenant ou jusqu'à 5 ans après le millésime.
