VIN DE FRANCE MADELON

2023 · Rouge · France / Jura

Producteur : Anne et Jean François Ganevat
SAQ (CCNP) : 15502978
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 51.00 $

Appellation : Vin de France
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Jura
Nom du propriétaire : Anne & Jean-Françcois Ganevat
Encépagement : Gamay (95%) et Trousseau (5%)

Vinification : Vinification macération semi carbonique fraiche 12/14° à l'ancienne en cuve tronconique. Levures indigènes
Élevage : Elevage 10 mois, mis en bouteille sans collage, sans filtration ni soufre ajouté

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.