

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

PRODUIT :

Vin de France
« L'Héritage » Rouge.



√ **Cépage :** 100 % Gamay

√ **Degré :** 12.5 %/vol

√ **Conditionnement :** 75 cl

√ **Technique de vinification :** L'Héritage, le nom de la cuvée est lié au choix des vignes avec lesquelles nous faisons ce vin...ce sont les plus anciennes de l'exploitation. C'est la simplicité et le Naturel qui Paye...

Les rendements sont modérés, inférieur à 40 Hl/Ha, nous égrappons toute la cuve et nous faisons macérer les raisins entre 3 et 4 semaines selon les millésimes.

Tout est vinifié de façon naturel pas d'intrants, l'idée est de valoriser uniquement notre terroir et nos vieilles vignes, nous voulons sortir de ce qui se fait traditionnellement sur la Côte Roannaise.

Nous réalisons un élevage de 12 mois en cuve pour qu'à la mise en bouteilles ce vin ne soit pas filtré.

√ **Alliances :** C'est notre vin de garde, ses tanins présents mais soyeux en font un allié parfait pour des pièces de bœufs (charolais évidemment...On baigne dedans), des fromages légers et autres viandes blanches cuisinés. Il est à essayer sur des poissons cuisinés l'expérience est aussi bizarre que surprenante mais le résultat est très sympa (si vous voulez essayer cette association servez votre « Héritage » un peu frais).

√ A servir à température ambiante conservation entre 5 et 8 ans (mais il peut y avoir de belles surprises sur de grand millésimes.)