

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

PRODUIT :

Côte ROANNAISE *« Le Partage » Rouge*

√ Cépage : 100 % Gamay

√ Degré : 11.5 %/vol

√ Conditionnement : 75 cl

√ Technique de vinification : Pour cette cuvée, nous mettons en avant le Gamay, pour ce faire nous vinifions uniquement des vignes d'une dizaine d'année afin d'avoir des arômes de fruits rouges et pas ou très peu de tanins.

Les macérations se font entre 4 et 6 jours en grappes entières (sauf si le millésime est difficile nous égrappons).

Un élevage très court et donc une mise en bouteille précoce permet de préserver les arômes primeurs, le fruité est aussi amené par une fermentation semi carbonique qui va permettre d'avoir un assemblage jus de presse/jus de tire plus sucré et donc une fin de fermentation alcoolique qui va se réaliser sur jus, c'est très important si l'on veut obtenir un rouge sur le fruit.

√ Alliances : Le partage, comme son nom l'indique est un vin d'Amis, de fête, de moments simples, c'est le vin de vos casse-croûte, plats simples d'été, servi un peu frais il est un rouge d'apéro ou de barbecue.

La rondeur de ses tanins séduira les personnes qui n'aiment pas les vins tanniques et le fruité de sa bouche surprendra les palais le plus fins, c'est la convivialité d'un bon moment qui sublimera ce vin de notre beau terroir.

√ A servir entre 10 et 14°C et ce vin est à boire dans les 3 ans.

