

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

PRODUIT :

Côte ROANNAISE
« Louis ROBIN » Rouge.



✓ Cépage : 100 % Gamay

✓ Degré : 11.5 %/vol

✓ Conditionnement :
75 cl
50 cl
37.5 cl

✓ Technique de vinification : la cuvée « Louis Robin » est notre vin rouge intermédiaire, il faut qu'il soit le plus représentatif de notre terroir et de notre cépage.

Pour se faire les vignes utilisées sont des vignes de caractères de 30 à 50 ans, elles sont implantées dans ce sol granitique de notre région, les rendements sont modérés (40 Hl/ha) et les raisins qui en découlent sur ramasser à une belle maturité.

Les raisins sont égrappés et mis dans la cuve pendant 8 à 10 jours, le levurage est naturel et nous ne chaptalisons pas.

Un assemblage est ensuite réalisé avec un peu de rouge fruité 10 à 20 %, pour que les amateurs du Gamay ne soient pas trop dépaysés.

La mise en bouteille se fait au printemps pour lui laisser évacuer ces lies durant l'hiver, la filtration pourra être plus douce et les arômes seront ainsi préservés.

✓ Alliances : Ce vin porte le nom de notre grand-père et sous certains aspects il lui ressemble, il a du caractère, mais il sait se faire aimer du plus grand nombre...ce vin est notre cuvée polyvalente, des mets les plus simples au plus fins (si le vin à quelques années), il sera un très bon partenaire.

On peut lui laisser prendre son temps en cave pendant au moins 4 ans, cela va lui permettre de retrouver ce côté minéral, pierre à fusil si caractéristique de nos côtes Roannaises.

✓ A servir à température ambiante conservation entre 4 et 6 ans (mais il peut y avoir de belles surprises sur de grand millésimes.)