

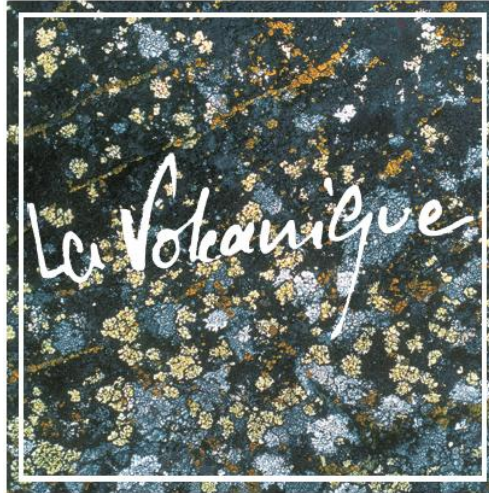
La Volcanique

Côtes du Forez AOC Rouge

Vin produit à partir de raisins issus de l'Agriculture Biologique.

« certifié par QUALITE-FRANCE-SAS FR-BIO 10

–Le GUILLAUMET-92046 LA DEFENSE Cedex »



Cépage	100% Gamay
Terroir	Basaltique
Vendanges et Vinification	Vendanges manuelles Cuaison de trois semaines à une température moyenne de 20°C, en grappes entières. Le vin est élevé avant mise en bouteilles.
Description	Dotée d'une belle robe rouge profond , ce vin a du caractère. Au nez il révèle, par des notes minérales (pierre à fusil), grillées , et épicées (poivre, pain d'épices), une personnalité étonnante exprimant le terroir dont il est issu. Après une attaque ronde, sa jolie chair aromatique soutenue par des tanins fins et gras , garnit avec ampleur le palais. On retrouve des arômes de terroir et de fruits framboise griotte .
Dégustation	Ce vin d'une grande typicité, concentré et harmonieux est à boire aux alentours de 16°C sur saucissons, terrines, pot au feu, poule au pot, et viandes en sauce tel un civet. Ce vin peut être attendu jusqu'à l'automne et est à boire dans les 3 ans qui suivent la récolte.