

Cuvée des Gourmets

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	Granitique Sélection des vignes les plus vieilles du domaine.
Vendanges et Vinification	Vendanges manuelles Cuaison de 10 jours environ, macération semi-carbonique en grappes entières. Les cuves sont grillées.
Description	Robe rouge vif . Nez fruité , évoquant la groseille et la framboise caractère poivré, notes fumées. Bouche souple, gouleyante.
Dégustation	Vin friand et convivial promettant une évolution dans les 2 à 3 ans. Cette cuvée appelle à grignoter, à saucissonner Et anime remarquablement la conversation. A déguster aussi sur poulet rôti ou sucré-salé volailles-fruits , boudin aux pommes , le classique steak-frites , des côtes d'agneau grillées , fromages du Massif Central ou de Normandie comme le Camembert.