

# Feux de Forez

## Côtes du Forez AOC Rouge

« certifié par QUALITE-FRANCE-SAS FR-BIO 10  
-Le GUILLAUMET-92046 LA DEFENSE Cedex »



<b>Cépage</b>	100% Gamay
<b>Terroir</b>	Basaltique
<b>Vendanges et Vinification</b>	Vendanges manuelles Sélection de la <b>Cuvée Volcanique</b> la <b>plus concentrée</b> pour <b>un élevage en fût de chêne</b> de 6 mois avant la mise en bouteilles.
<b>Description</b>	Dotée d'une <b>belle robe rouge profond</b> , ce vin élégant, révèle un nez complexe avec des <b>notes grillées</b> et <b>épicées</b> et une touche de fruité. Il présente un bel équilibre en bouche. Sa structure tannique est bien enrobée et les tannins apportés par le bois se fondent pour donner un ensemble harmonieux.
<b>Dégustation</b>	Ce vin est à boire aux alentours de <b>16°C</b> sur <b>pièce de viande rouge rôtie</b> ou <b>viande en sauce</b> tel un civet de lapin ou de chevreuil. A essayer aussi sur <b>fromages de Normandie</b> .