

Feux de Forez

Côtes du Forez AOC Rouge

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



Cépage	100% Gamay
Terroir	Basaltique
Vendanges et Vinification	Vendanges manuelles Sélection de la Cuvée Volcanique la plus concentrée pour un élevage en fût de chêne de 6 mois avant la mise en bouteilles.
Description	Dotée d'une belle robe rouge profond , ce vin élégant, révèle un nez complexe avec des notes grillées et épicées 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.
Dégustation	Ce vin est à boire aux alentours de 16°C sur pièce de viande rouge rôtie ou viande en sauce tel un civet de lapin ou de chevreuil. A essayer aussi sur fromages de Normandie .