

Feux de Forez



AOP Côtes du Forez rouge



Informations techniques

Terroir : argilo-granitique

Cépage : 100 % Gamay

Age des vignes : cuvée d'assemblage avec les vignes les plus âgées du domaine : 40-50 ans

Vendanges : manuelles avec tri des raisins à la vigne et avant encuvage

Vinification : macération semi-carbonique de 10 jours. Levures indigènes

Elevage : 6 mois en cuve puis fût

Potentiel de garde : 2-3 ans



Dégustation

Cette cuvée élevée en barrique en présente sans excès toutes les caractéristiques attendues de l'amateur, une complexité accrue avec des notes de fruits secs et torréfiés, un glissement des arômes vers des notes plus ouvertes de fruits à noyaux et enfin en bouche une sucrosité supplémentaire qui vient atténuer la tension habituelle du gamay et un polissage de la structure qui nous donnent des vins plus tendres et plus doux. Pour une alliance de contraste, on choisira une cuisine utilisant le citron frais ou confit ou des fromages persillés alors qu'avec des abats, foie, rognons on jouera le renforcement de la douceur de l'ensemble.



CAVE VERDIER LOGEL- 434 rue de la Côte, 42130 Marcilly le Châtel
- 04 77 97 41 95 - cave.verdierlogel@orange.fr

Vin fin et élégant