

Les Gourmets

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 : 3 à 5 mois en cuve

Potentiel de garde : 2-3 ans



Dégustation

Cuvée remarquable par son fruité qui, évoluant du frais au mûr suivant les millésimes, reste centré sur la myrtille. L'intensité du fruité se confirme en bouche ; le vin est vif mais sans agressivité grâce à sa chair qui vient à propos enrober la structure. Un gamay somme toute classique qui apportera sa fraîcheur et son fruité pour une alliance de contraste avec le charnu et le viandé des préparations charcutières ou le crémeux des fromages lactiques de chèvre ou de vache.



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

Vin friand et convivial