

Poycelan

AOP Côtes du Forez rouge



Informations techniques

Terroir : Sélection parcellaire sur terroir basaltique

Age des vignes : Vigne plantée il y a 25 ans à partir d'une sélection massale réalisée sur les vieilles vignes foréziennes

Cépage : Gamay Saint Romain

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

Vinification : macération semi- carbonique de 3 semaines. Levures indigènes

Elevage : 6 à 10 mois en cuve

Potentiel de garde : 5 ans



Dégustation

On retrouve beaucoup de points communs entre cette cuvée et la « Volcanique » avec une impression de maturité et de concentration supplémentaire. Ainsi, derrière les notes empyreumatiques du nez, le fruité s'exprime sur des notes très mûres voire de confiture. En bouche, la dimension de charnu supplémentaire donne un vin plus dense et plus rond, tout en restant ferme et frais. La richesse de ce vin permet de le confronter à des mets plus riches et aromatiques tel des préparations de gibier à poils surtout si l'on l'attend 3 à 5 ans.



*Vin concentré puissant
et harmonieux*

CAVE VERDIER LOGEL- 434 rue de la Côte, 42130 Marcilly le Châtel

- 04 77 97 41 95 - cave.verdierlogel@orange.fr