

# Rézinet

## AOP Côtes du Forez rouge



### Informations techniques

Terroir : argilo-granitique

Cépage : 100 % Gamay

Age des vignes : sélection parcellaire sur terroir granitique. Vignes d'une vingtaine d'année

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 : 3-4 ans



### Dégustation

Toujours le fruité comme élément dominant de cette cuvée mais un fruit à noyau, très mûr évoquant la cerise ou la prune. La fraîcheur en bouche est ici assurée autant par les notes réglissées que par l'acidité et l'on est frappé par la sensation pulpeuse qui marque la bouche. Si l'on reste sur les fromages, on les préférera secs ; sur les viandes, le caractère charnu de cette cuvée donnera de la jutosité aux viandes grillées.



*Vin tendre et agréable*

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