

Cuvée

« Bacco »

Mis en bouteille par le GAEC du Pic
Sélectionné par Vin & Pic

« *Cuve Mondon-Demeure-Rolle* »
Paysans vignerons
20 Rue de Bellevue
42560 Boisset Saint Priest

Cépage : Baco Noir Hybride

Vignes exceptionnelles, cette variété robuste ne nécessite aucun traitement

Appellation : Vin de France

Vendanges :

Les raisins issus des treilles du village et d'une vigne plantée en 1935 sur les premiers contreforts des coteaux des Monts du Forez au lieu dit « les baudits » sur la commune de Saint Marcellin, sont récoltés en légère sur maturité.

Vinification :

Levures indigènes ; Vinification grappes entières à température de 22° pendant trois semaines avec une finale à chaud. Elevage de 9 mois en fût de 3 vins.

Dégustation :

La robe est rouge, tirant sur le violet, le nez est intense avec du fruit, des nuances herbacées, poivrées ; La bouche peut paraître surprenante avec de la vivacité, ainsi qu'une grande longueur en bouche

Mets :

Gibiers, éventuellement chocolat, à servir à 16°

