

Cuvée

« Boutonnaière »

Mis en bouteille par le GAEC du Pic

Sélectionné par Vin & Pic

« Cave Mondon-Demeure-Rolle »
Paysans vigneron
20 rue de Bellevue
42560 Boisset Saint-Priest

Cépages : 60 % Gamay - 40% Hybrides divers

Appellation : Vin de France

Vendanges :

La récolte est manuelle et la vendange est transportée en caisse de 40kg. La parcelle est centenaire et se situe à 700 m d'altitude sur la commune de Lavieu sur un versant exposé au sud.

Vinification :

Vinification d'une vendange à 80% éraflée, légèrement pigée au quotidien. Sans levurage, la fermentation est conduite à une température de 24° avec une finale à chaud. La cuvée est élevée en fût de chêne de 6 vins pendant 8 mois.

Dégustation :

La robe est rouge cerise avec une belle brillance ; le nez est ouvert sur de petits fruits rouge (groseille à maquereau et cerise fraîche) accompagnés d'arômes épicés de cannelle et légèrement vanillés ; La bouche offre des notes intenses de cerises, l'équilibre d'ensemble est agréable

Mets :

Se marie bien avec, par exemple civet, moussaka, escargots et charcuterie.

