

# Cuvée

## « CLUYA rouge »

### Vin de paille

Mis en bouteille par le GAEC du Pic

« Cave Mondon-Demeure-Rolle »  
Paysans Vignerons  
20 rue de Bellevue  
42560 BOISSET St PRIEST

Cépage : Seibel 54-55 - Gamay

Appellation : Vin de France - bte de 50cL

Vendanges :

Les raisins parfaitement sains sont récoltés à maturité, avec précaution et rangés dans des cagettes, puis mis à sécher sur paille pendant un minimum de 80 jours, pour obtenir leur déshydratation (alcool potentiel de 21°).

Vinification :

Pressurage directe vendange entière à forte pression, suivi d'un léger débourage.  
Fermentation à basse température (17°) pendant plusieurs mois, sans ajout de levures ni SO2. Arrêt de la fermentation par réfrigération pour garder des sucres (90g/L de résiduel). Elevage en fût de chêne.

Dégustation :

La robe est rouge clair avec des nuances brunes. Le nez est intense, marqué par les fleurs, les fruits confits avec des notes de cerise kirsch et de pruneau. L'attaque en bouche est onctueuse avec beaucoup de gras.

Mets :

Apéritifs

Dessert à base de chocolat noir, tiramisu au fruit rouge ;

Fromages à pâte persillée

Service 10-12°C

