Vieilles vignes de gamay d'Auvergne centenaires, reprises depuis 2 ans à un confrère travaillant en AB. En raison de son âge, le rendement est très faible. Les raisins vendangés à la main sont égrappés en totalité en laissant un maximum de raisins entiers puis sont envoyés en cuve. La fermentation se déroule à une température volontairement basse pour un rouge, 25°C. Quand le jus a atteint une densité de 1000, arrive l'étape du décuvage et pressurage, le jus qui est encore un peu sucré retourne en cuve inox pour finir la fermentation. Puis vient le maintien de la cuve à une température de 18°C pour faciliter le déclenchement de la fermentation malolactique. L'élevage qui suit se passe uniquement en cuve inox, pas de fût. Léger sulfitage, 1.5 gr/hl, juste avant la mise en bouteille, ni collage, ni filtration. Vin sur le fruit et plein de rondeur, à déguster à 16°/17°. La présence d'un léger "picotement" en bouche traduit la présence de gaz carbonique volontairement présent afin de protéger naturellement le vin. Si ce "picotement" est trop présent, il suffira de carafer le vin et de patienter une vingtaine de minutes.

Rendement: 12hl/hectare
Quantité: 1600 bouteilles
Tarif: 7€ la bouteille
Agriculture Biologique