

Le Pas Rouge est bien évidemment un vin rouge!

CÉPAGE

Gamay Noir (75%), Gamay de Chaudenay (25%)

AGE DES VIGNES

35 ans

SURFACE

1,06 ha

CULTURE

100% biologique

SOL ET SOUS-SOL

Sable, galets de quartz et argile sur roche de granitique dégradée

VENDANGES

Récolte à la main avec tri dans les vignes
Rendement 37 hl/ha millésime 2022
14° by vol.

VINIFICATION

Pressurage en grappes entières,
Macération en cuve 12 jours, 70% égrappé et le reste en grappes entières. Les jus de goutte et de presse sont assemblés.
La fermentation alcoolique et malolactique sont effectués en cuve avec les levures et bactéries indigènes, pas d'enzymage ou d'intrants en dehors d'un emploi réduit de sulfites

ÉLEVAGE

Maturation en cuve pendant le temps qu'il faut !
Taux de SO2 libre <1g/hl - non filtré

DESCRIPTION

Vin rouge léger à la robe rubis avec des notes épicées, de fruits rouges frais et floraux.

ACCORDS MET/VIN

Rôti de porc orlof, couscous royal ou chapon farci au pruneau.

DÉGUSTATION

À servir entre 14 et 16° C
Temps de garde conseillé : 3 à 5 ans

