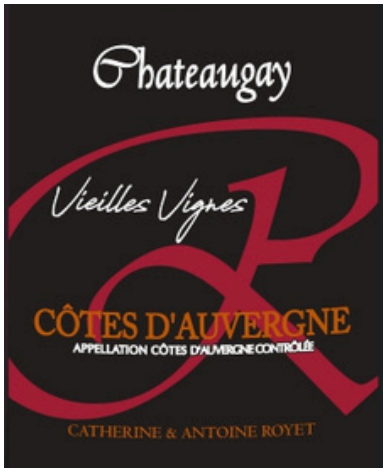
DOMAINE ROYET

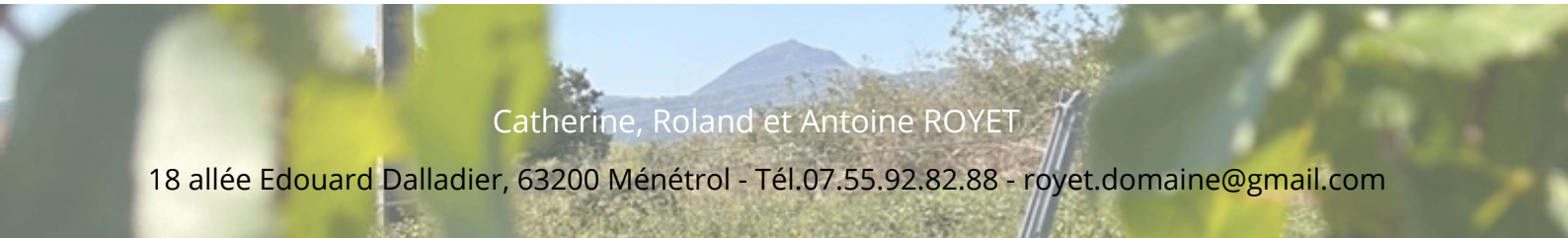


LE VIN :
Appellation : Côtes d'Auvergne Chateauguay « vieilles vignes »
Certification : AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Couleur : Rouge
Cépage : Gamay/Pinot Noir 60%-40%

LA PARCELLE :
Commune : Ménétrol
Lieu-dit : Bourrassol
Exposition : Est-Sud
Année de plantation : 1930
Nature du sol : Pépérite, Marne blanche

EN CAVE
Vendange égrappée, macération pré fermentaire à 8°C pendant 4-5 jours, levurage et fermentation alcoolique 15 jours en cuve béton, remontage quotidien pendant la fermentation, chauffé à 32°C en fin de fermentation, décuvage et élevage en cuve.

A LA DEGUSTATION
Robe intense, noir - Issu du terroir volcanique ce vin saura mettre en valeur l'assemblage gamay/pinot noir. Fruit noir, très mur, confituré au nez, des notes épicées en bouche, le tout avec des tanins puissants mais bien affiné et rond grâce l'apport du pinot noir. Chaleur, finesse et puissance du terroir seront au rendez-vous. Déboucher une heure à l'avance.
Accord met et vin : fromage, gibier, magret, viande grillée
Température de service 16-18 degrés
Potentiel de garde : 10 ans



Catherine, Roland et Antoine ROYET
18 allée Edouard Dalladier, 63200 Ménétrol - Tél.07.55.92.82.88 - royet.domaine@gmail.com