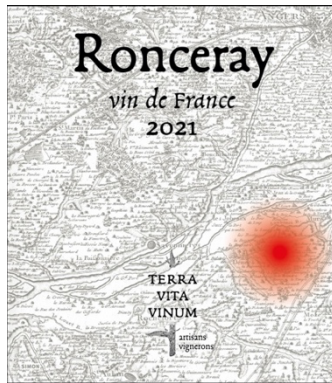


# fiche technique



**GAMME : PARCELLAIRE**

**RONCERAY**

**2021**

**VIN DE FRANCE**



**L'objectif du domaine**, c'est que chaque cuvée soit une œuvre unique, jamais réalisée auparavant, et qui ne le sera jamais plus – à chacune son moment ou son plaisir !  
**L'esprit de cette cuvée** est de délivrer un grand vin de terroir, sur le fruit, épicé et digeste.

## **GÉOLOGIE**

Schiste gris, vert, rouille, parfois violacé, à filons de quartz.

## **ENCÉPAGEMENT**

Gamay.

## **MODE DE CULTURE**

La culture de nos vignes est menée de façon traditionnelle et sélective, l'entretien du sol est mécanique, sans désherbage chimique, nos vignes sont protégées par des préparations à base de produits naturels. Les raisins sont récoltés manuellement en petites caquettes de 8/10 kg.

## **VINIFICATION**

Cette cuvée est le fruit d'une macération en grappe entière (départ à froid). Fermentation naturelle (sans levurage). Elevage de 12 mois en œuf béton, barrique et amphore.  
Sulfites ajoutés à la mise : 20 mg/L.

## **ANALYSE A LA MISE**

Sulfites : total = 72 mg/L

Alcool : 13,59% vol

## **DÉGUSTATION**

Tout simplement un gamay vivifiant. Le nez est sur le fruit et les épices, le toucher de bouche est soyeux et la finale minérale.

## **CONSEILS**

Nos accords préférés : parfait sur un jambon persillé, un tablier de sapeur, un boudin noir, un pied de cochon grillé accompagné de frites maison, mais aussi sur des abats de type rognons ou foie en persillade. Au niveau des fromages, nous apprécions le contraste avec le gras d'un Saint Marcellin, un de nos rares accords avec le rouge.

Servir à 12°C. pour déguster entre 15 et 16°C.

Garde : longue.