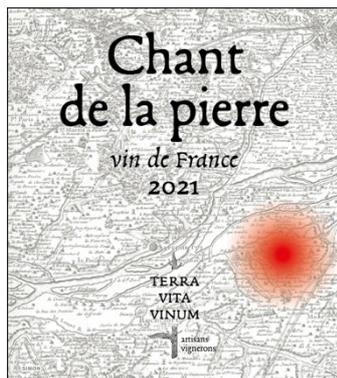


fiche technique



GAMME : PARCELLAIRE

CHANT DE LA PIERRE

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 cagettes de 8/10 kg.

VINIFICATION

Cette cuvée est le fruit d'une macération pour partie en grappe entière. Elevage de 12 mois en œuf béton et barrique. Sulfites ajoutés à la mise : 20 mg/L.

ANALYSE A LA MISE

Sulfites : total = 40 mg/L

Alcool : 13,63% vol

DÉGUSTATION

Cette cuvée singulière constitue l'une de nos partitions favorites. Au-delà du fruit et des épices, c'est l'équilibre entre concentration et fraîcheur qui enchantent les papilles.

CONSEILS

Nos accords préférés : parfait sur les poissons crus et grillés. Sa tension lui permet aussi d'accompagner les encornets et autres poulpes. 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.