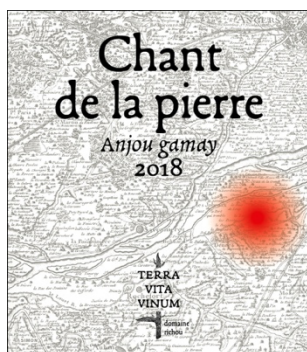


fiche technique



GAMME : PARCELLAIRE

CHANT DE LA PIERRE

2018

AOC ANJOU GAMAY

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 vin unique, 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.

VINIFICATION

Macération courte, semi-carbonique, pour partie en grappe entière, élevage de 9 mois environ, non filtré.

ANALYSE

Très faible niveau de soufre : total 19 mg/L (normes EU : 150 mg/L ; vins bio : 100 mg/L)
Alcool : 13,6% vol

DÉGUSTATION

Cette cuvée singulière constitue l'une de nos partitions favorites. Au-delà du fruit, ce sont son équilibre et la restitution de la minéralité qui enchantent les papilles.

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), même si nous apprécions aussi le vin blanc qui surfe sur son côté crémeux.

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

Garde : 5 ans et plus.