

FOOD PAIRING

Descriptif du vin : Vin léger aux arômes très fruités, légère longueur en bouche apportée par une structure tannique discrète. Peut se boire un peu frais, ouvrir la bouteille 15 min avant de la déguster. Accord avec des plats légers, des desserts, ou même à boire frais autour d'un apéritif.



DOMAINE DES JEUNES
POUSSES

Domaine en viticulture biologique

REPLAT DE VAVRE

2022

Cépage : Gamay, vignes d'une quarantaine d'années.

Terroir : Sol peu caillouteux, profonds, contenant des alluvions anciennes. Majoritairement composé d'argiles.

Vendanges : manuelles

Vinifications : macération semi-carbonique de 10 jours en grappes entières, fin des fermentations en cuve fibre. Elevage de 6 mois en vieux fûts. Sulfitage d'1g/hl à la mise en bouteille.

Alcool : 12,5%vol

Mise en bouteilles : 8 Juin 2023

Quantité produite : 2900 bouteilles

S02 total : 1 mg/l

Certification : Agriculture biologique (Ecocert)

Tous les vins sont issus de vignes cultivées en viticulture biologique avec le respect du rythme des saisons et du vivant. La vinification se fait avec le moins d'intrant possible et sans intrant si la nature nous le permet. Vous trouverez dans ces vins toute l'expression de notre passion qui nous anime au quotidien sur ces magnifiques terroirs d'Emeringes et de Chénas.