

FOOD PAIRING

Vin réalisé avec des petits raisins très concentrés permettant d'obtenir un vin avec des arômes de fruits rouges confiturés. Structure tannique assez complexe. Accord avec des viandes rouges légères type Tartares, charcuterie, et pâtés en croûte ...
A ouvrir 15min avant la dégustation.



DOMAINE DES JEUNES
POUSSES

Domaine en viticulture biologique

LA CROIX 2022

Cépage : Gamay, vignes d'environ 70 ans

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

Vendanges : manuelles

Vinifications : macération semi-carbonique de 16 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 : 1170 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.