

## FOOD PAIRING

Descriptif du vin :  
Vin aux arômes fruités, légère longueur en bouche apportée par une structure tannique délicate. Peut se boire un peu frais, ouvrir la bouteille 30 min avant de la déguster. Accord avec des plats élaborés, des bases carnées, du fromage et des desserts.



LES JEUNES POUSSÉS

# AU DESSUS DE LA MAISON 2023

**Cépage** : Gamay, issu de différentes vignes allant de 40 à 70 ans.

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

**Vendanges** : manuelles

**Vinifications** : macération semi-carbonique de 8 jours en grappes entières, fin des fermentations et élevage en cuve inox. Sulfitage d'1g/hl à la mise en bouteille.

**Alcool** : 12 %vol

**Mise en bouteilles** : 25 Mars 2023

**Quantité produite** : 3712 bouteilles

**S02 total** : < 10 mg/l

---

*Les raisins sont issus d'un parcellaire regroupé de plusieurs vignes. Elles sont toutes cultivées dans le respect le plus strict du vivant et sont en 3ème année de conversion vers l'Agriculture biologique. Merci à Antoine et Bérengère pour le soin qu'ils ont apporté à nous fournir des raisins d'une très bonne qualité, nous permettant de réaliser des vinifications avec le moins d'intrants possible.*