

FOOD PAIRING

Vin aux arômes de fruits rouges, réglisse, quelques notes poivrées. Structure tannique complexe construite grâce à l'exposition et au sol caillouteux de la parcelle. Accord avec des plats de viande rouge, plats en sauce et plats épicés, peut aussi se déguster avec un dessert au chocolat. A ouvrir 15min avant la dégustation



DOMAINE DES JEUNES
POUSSES

Domaine en viticulture biologique

AUX CHÂNES 2023

Cépage : Gamay, vignes entre 50 et 70 ans

Terroir : Sol caillouteux, contenant des alluvions anciennes. Composition sablo limoneuse.

Vendanges : manuelles

Vinifications : macération semi-carbonique de 14 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 : 5 Juin 2024

Quantité produite : 2394 bouteilles

S02 total : 10 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.