

## FOOD PAIRING

Vin réalisé avec des petits raisins très concentrés permettant d'obtenir un vin avec des arômes de petits fruits rouges. 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 2023

**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 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% vol

**Mise en bouteilles** : 8 Juin 2023

**Quantité produite** : 1753 bouteilles

**S02 total** : 10 mg/l

**Certification** : Agriculture biologique (AlpeControle)

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.