



Vieilles vignes de gamay d'Auvergne centenaires, en agriculture biologique, reprises depuis 2018 à un confrère travaillant en AB. En raison de son âge, le rendement est très faible. Les raisins vendangés à la main sont égrappés en totalité en laissant un maximum de raisins entiers puis sont envoyés en cuve. La fermentation se déroule à une température volontairement basse pour un rouge, 25°C. Quand le jus a atteint une densité de 1000, arrive l'étape du décuvage et pressurage, le jus qui est encore un peu sucré retourne en cuve inox pour finir la fermentation. Puis vient le maintien de la cuve à une température de 18°C pour faciliter le déclenchement de la fermentation malolactique. L'élevage qui suit se passe uniquement en cuve inox, pas de fût. A partir de ce millésime 2022 les vins seront misent en bouteille sans aucun sulfitage, ni collage, ni filtration. Vin sur le fruit et plein de rondeur, à déguster à 16°/17°. La présence d'un léger "picotement" en bouche traduit la présence de gaz carbonique volontairement présent afin de protéger naturellement le vin. Si ce "picotement" est trop présent, il suffira de carafer le vin et de patienter une vingtaine de minutes.

Rendement: 12hl/hectare

Quantité: 1600 bouteilles