



Vin de France « Complètement Gaga »



LE TERROIR

Coteaux granitiques (sables) 400 m d'altitude



CONDUITE DE LA VIGNE

Le vignoble et les vins sont **certifiés BIO**.

La viticulture biologique est fondée sur le respect de la nature. Elle cherche à valoriser les interactions entre la vigne, le sol et le climat en utilisant essentiellement des méthodes respectueuses de l'environnement (Aucun produit chimique de synthèse).



VENDANGES, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les vendanges sont réalisées manuellement, pour affiner le tri et ne vinifier que de bons raisins. Vinification et élevage en cuve inox pour garder le croquant du fruit.



LA DÉGUSTATION

Nous sommes sur un vin 100% **Gamay Saint-Romain**.

Sa robe rouge framboise est intense. Au nez nous devinons de gourmandes touches de fruits rouges frais, cassis, fraises, mûres, et une très légère trame épicée (poivre blanc) fait également son apparition. La bouche délicate et soyeuse développe une jolie fraîcheur, toujours sur la gourmandise avec une finale légère. Un joli canon de soif, juteux, gourmand et gouleyant



ACCORDS METS ET VIN

Quasiment tout, à l'apéritif pour le plaisir du fruit et de son côté «glouglou». Mais aussi, ce rouge léger sur l'élégance accompagnera idéalement des poissons de chair. Il relèvera des volailles, et les viandes rouges et même des fromages à pâte molle, comme un saint-marcellin affiné. (Même si je pense que les blancs ont bien meilleure place au côté des fromages)

"N'éloignez pas les novices de la connaissance et du plaisir du vin par l'usage d'un vocabulaire réservé aux seuls initiés : parlez simplement de vos vins "

Colette

A la vôtre,

Emmanuelle Mellot