

# Les Folles Bruyères 2019



---

## Vin de France

**Cépages** : 80% gamay et 20% Côt

**Sols** : argilo-siliceux et bournais plus limoneux

**Exposition** : coteaux sud du Cher et plateau en surplomb

**Age des vignes** : 20 ans en moyenne.

## Viticulture

---

**Conduite de la vigne** : Taille à baguette guyot simple, 8 à 10 yeux par cep

**Culture** : Vigne travaillée en agriculture biologique.

**Stratégie** : Enherbement naturel du sol et labour un rang sur deux, une année sur deux

**Rendement moyen** : 35 hL/ha

**Vendanges** manuelles en grappes entières triées

## Vinification

---

Vinification en grappes entières, foulage à l'encuvage puis pigeage léger tout les deux jours sur huit jours de macération.

Fermentation à basse température et élevage en cuve dans nos caves en tuffeau.

Titre alcoométrique de 13% vol.

## Service

---

**Garde** de 5 ans

**Servir** à 14 – 16°C.

**Domaine de Montoray** 11 Vallée St Martin 37400 Lussault-sur-Loire