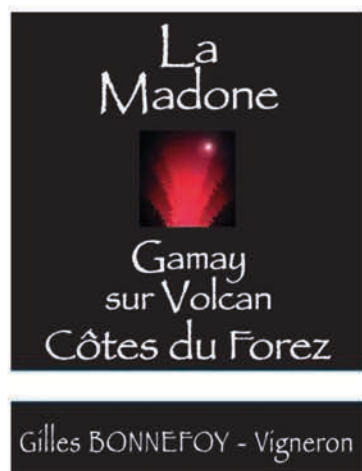


« La Madone » Rouge 2020

AOP COTES DU FOREZ



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET GUSTATIVES :

Côtes du Forez Rouge 2020 « La Madone » * :

Age des vignes : de 15 à 30 ans.

Sol à 50 % volcanique et 50 % argilo-granitique.

Rendement 2018 : 25 hl/ha

Vendanges 100 % manuelles. Egrappage totale, utilisation des levures indigènes (méthode du pied de cuve). Cuvaision de 9 jours, température maxi 32 °C. Elevage en cuves inox. Filtration légère.

Sulfitage très raisonné (inférieur aux normes DEMETER).

Tout le potentiel de ce terroir, associant à l'aspect friand et fruité du cépage *GAMAY* les caractéristiques minérales des sols basaltiques.

Accord mets et vins :

Idéal en accompagnement des buffets estivaux, il sera servi entre 15 et 18 °C et apportera une note de fraîcheur et de gourmandise. Très apprécié servi au côté d'un plateau de charcuterie, ce Gamay épicé et vif relèvera le « gras » des salaisons.

SCEA Les Vins de la Madone

1581 chemin de Jobert

42 600 CHAMPDIEU