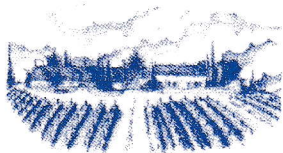


Le Petit Chambord



François Cazin

41700 CHEVERNY

CHEVERNY ROUGE

Appellation d'Origine Contrôlée

« **Domaine** » 2022

TERROIR – CEPAGE

Pinot Noir, principalement sur sols argilo-calcaire. Gamay sur sols argilo-siliceux

VINIFICATION

Vendanges manuelles du 09 au 17 septembre

Rendement : 40 hl/ha

PINOT NOIR : Egrappage.

Fermentation pendant 10 jours à 25°.

GAMAY :

Macération carbonique (grappes entières) pendant 17 jours à 20°.

Absence de levurage. Vinification séparée de chaque cépage sans sulfites. Assemblage au printemps. Elevage en cuve. SO2 totale: 30mg/L

MILLESIME 2022

Le Gamay apporte le fruité et de la rondeur en finale. Le Pinot Noir s'affirmera après quelques mois de vieillissement avec son caractère poivré.

Production : 8000 blles

Mise en bouteilles : mars 2023

Garde : 3 à 5 ans

Accompagnements :

Un vin convivial à servir légèrement frais sur des charcuteries, grillades, viandes blanches... —



ICR22