

CUVÉE LOUANDRE 100% GAMAY

Ce 100% Gamay planté sur les veines de granit de Bissey-sous-Cruchaud porte le nom du fils de Laurent. Vinifié façon bourguignonne, ce vin offre une très belle gourmandise.

DANS LES VIGNES



Région

Bourgogne
Bissey-sous-Cruchaud



Terroir

Les Bruyerettes
Côteaux exposés Est
Sols granitiques
Jeunes vignes



Cépage(s)

100% Gamay



Vendanges

Manuelles

DANS LA CAVE



Vinification

Égrappée à 100%
Pré-macération à froid
environ 4 jours
Fermentation 10 jours



Élevage

100% fûts chêne de 300L
Élevage 12 mois

DÉGUSTATION



Brillant
Rubis - pourpre
Reflets sombres



Notes de cerises et
de quetches



Belle densité
Mûre, cerise rouge
Très croquant, juteux et
gourmand en bouche.
Belle fraîcheur désaltérante
en finale.



Servir à 12/14°C
À boire sous 3 ans pour préserver
la fraîcheur de son fruité.

