

Cépage	100% Gamay
Terroir	Moraines glacières, argile et limon.
Viticulture	6300 à 8500 pieds/ hectares. Tailles en guyot et cordon de royat. 2 à 3 griffages par an permettent d'activer la vie du sol, de réguler l'alimentation en eau et en éléments minéraux. Depuis 15 ans nous avons réduit les intrants de 20% et supprimés les anti pourritures, acaricides et insecticides. Aucun désherbant chimique depuis 2011. Entretien du sol par griffage et fauchage. Très faible apport d'engrais organo-minéral biologique. Respect de l'équilibre des sols et de la plante. Ebourgeonnage, palissage pour optimiser la maturation des raisins. Respect des phases lunaires. Rendement : 40 à 50 hl/hectares.
Récolte	Récolte en palox de 350 kg pour limiter l'écrasement.
Vinification	Egrappage à 100%. Pressurage direct. Débourage sans enzymes, fermentation à basse température. Mise en bouteille en février. Taux total de sulfites à la mise en bouteille inférieur à 80mg/l. Respect des phases lunaires pour les travaux « majeurs » à la cave.
Dégustation	Robe : rose pale. Nez : franc, frais, fruits rouges. Bouche : fruité avec une bouche finale minérale et fraîche.
Accords gastro.	Apéritif, salade composée, grillade, pizza....

