

Caractéristiques du vin :

Récolte : raisins cueillis à la main.
Type de culture : biologique certifiée par Ecocert depuis 2012.
Vinification : levures indigènes, vinification semi-carbonique, fermentation en fûts, foudres et demi-muids, élevage sur lies fines pendant 18 mois et mise en bouteille par nos soins.
Degré alcoolique : 13.5% Vol.
Cépage : Gamay noir à jus blanc (80%), Gamay de Chaudenay, Gamay de Bouze et Gamay Fréau (20%).
Age de la vigne : 50 à 120 ans.
Type de sol : calcaires siliceux, gréseux et veine de granites roses.
Climat : semi-continental façonné par les vents plus doux de la vallée de la Saône, plateau en haut de côteau situé sur la commune de Burgy.
Rendement : 35 à 45 hectolitres à l'hectare.

Dégustation :

Le nez est épicé, réglissé, mêlé de cerise noire et de sous-bois. La bouche est gourmande, poivrée, structurée, équilibrée, saline et juteuse en finale.

Accompagnement :

Grillades, gibier, charcuteries, terrines, plats épicés, tajine.

Conservation :

1 à 10 ans.
Bonne dégustation !