

Les Vins de la Madone Côtes du Forez "Gamay sur Volcan" rouge 2019



Prix du produit :

78,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): G. Bonnefoy (Vins de la MADONE)

Millésime: 2019

Appellation: Côtes du Forez

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Madone

RVF: 91/100

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 12,5

Description du produit :

PRÉSENTATION Des vins de la madone

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Les Vins de la Madone Côtes du Forez "gamay sur volcan" rouge 2019

La Revue du Vin de France (fév. 2021) : 91/100. *Un gamay volcanique délicieusement fruité, finement fumé, où l'éclat du fruit domine un jus hyper croquant et digeste. Spontané, pour une cuisine de bistrot.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 91/100. *Dans un registre plus fumé, ce vin nous enivre par son croquant juteux et délicatement minéral.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Age des vignes : de 15 à 30 ans.

Sol : à 50 % volcanique (basalte) et 50 % argilo-granitique.

Rendement 2019 : 25 hl/ha

Vendanges 100 % manuelles. Egrappage total, utilisation des levures indigènes (méthode du pied de cuve). Cuvaison 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 avec un plateau de charcuterie, ce gamay épicé et vif relèvera le « gras » des salaisons.

Description brève du produit :

91/100 RVF. Une cuvée 100% gamay, certifiée bio et biodynamique, vive et épicée. Idéale pour découvrir le terroir de la Loire volcanique au travers de l'immense savoir-faire de Gilles Bonnefoy, sans doute le vigneron le plus respecté de son appellation.