

Les Vins de la Madone Côtes du Forez "Gamay sur Volcan" rouge 2020



Prix du produit :

39,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2020

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

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 2020

La Revue du Vin de France (La vallée de la Loire. Une source intarissable de beaux vins de terroir - A. Goujard - juin 2021) : 91/100. *Approche précise du gamay saint-romain sur sols basaltiques et volcaniques. Tout est parfaitement mené pour dévoiler une trame pleine de vitalité et des tonalités florales enivrantes.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Age des vignes : de 15 à 30 ans.

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

Rendement : 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 basaltique de la Loire volcanique au travers de l'immense savoir-faire de Gilles Bonnefoy, sans doute le vigneron le plus respecté de son appellation.