

# DESCENTE LIBRE

## VINIFICATION

Encuvage par gravité, levures indigènes, sans SO<sub>2</sub>, macération carbonique (vendange entière fermentée en anaérobie) durant 10 jours, décuvaage manuel, pressurage à l'ancienne avec pressoir vertical.

## ÉLEVAGE

50% en cuve ovoïde et 50% en fût de chêne de 228 litres (d'environ 10 vins) pendant neuf mois, sur lies fines. Mis en bouteille non filtré mais légèrement sulfité.

## CARACTÈRE

De la fraîcheur et de la minéralité, ces gamay sur granite offrent une belle buvabilité.

## SA MISSION

Un vin pour tous les instants, fait avec passion et amour. Authentique et frais, ce jus s'accorde à vos repas les plus simples.

À conserver à une température inférieure à 14°C



## Cépage

Gamay noir à jus blanc

## Lieu dit

En Oeillat, Crêt d'oeillat

## Surface

1,8 hectare

## Age moyen des vignes

de 60 ans

## Altitude

300 m

## Exposition

Sud-Ouest

## Nature du sol

Sables granitiques roses, avec faible présence d'argiles claires en sous sols