
ÇA C'EST BON !

DOMAINE	À la vôtre	
VIGNERONS	Laurent Lebled	
VILLE	Savigny-en-Véron	
REGION	Loire - Touraine	
Appellation	Vin de France	
Cépages	100 % Gamay (50-70 ans) de Chinon et Saint-Aignan	
Rendements moyens	30 hl/ha	
Viticulture	Biologique certifiée	
Vendanges	Manuelles	
Vinification	Macération carbonique de 30 jours en cuve de béton. Pressurage. Fermentation et élevage en cuve de fibre de verre. Non collé, non filtré, sans soufre ajouté	
Élevage	12 mois en cuve de béton	
Alcool	11,8 %	
SO² total	20 mg/L	
Terroir	Argilo-calcaire	
Climat	Tempéré	
Conseil de service	Servir à 14-16 °C Un Gamay de très grande buvabilité. Souple et juteux pour les charcuteries et l'apéro. Framboises, fraises, groseilles, végétal. Non recommandé pour un service au verre.	
