



COTEAUX DU GIENNOIS

Complexité, Intensité, Plaisir



TERROIR

Argilo-Calcaire.

CÉPAGE

80% Pinot noir, 20% Gamay.

VINIFICATION

La fermentation alcoolique s'effectue en cuve (15-20 jours). Le moût est remonté chaque jour afin d'extraire le meilleur de la matière colorante et des tanins. Le vin est ensuite soutiré puis élevé pendant 1 an en fût.

ACCORDS METS - VINS

A l'apéritif entre amis, avec de la charcuterie, des fromages affinés à pâte dure ou bien des légumes grillés.

DEGUSTATION

12-14°, temps de garde entre 3 et 5 ans. Un petit rafraîchissement avant dégustation permet d'exalter ses arômes.

« Notre Giennois rouge s'ouvre sur un nez typé associant fruits noirs et des nuances épicées. En bouche, l'attaque est franche accompagnée d'une texture soyeuse.

