



L'Insolite - 2020

Une palette d'arômes, des tanins de velours

- AOC Coteaux du Giennois
- *Cépage* : Gamay majoritaire et Pinot Noir
- *Sols* : argilo-calcaires
- *Âge moyen des vignes* : 40 ans

CULTURE de la VIGNE

- Vignes labourées et enherbées naturellement
- Taille en Guyot Poussard
- Ébourgeonnage sévère (régulation à 16 grappes par pied)

VINIFICATION

- Le choix de la date de récolte est prépondérant pour l'expression de nos vins
- Égrappage total
- 17 jours de macération en cuve inox
- Fermentation malolactique en fûts de chêne de 400 litres âgés de 3 à 6 ans
- Élevage en fûts pendant 12 mois

DÉGUSTATION

- *Visuel* : Rouge cerise et limpide
- *Nez* : premier nez qui « pinote », sur lequel l'élevage se distingue ; second nez de chair de bigarreau très mûre
- *Bouche* : souple, onctueuse, la matière se révèle petit à petit, évoluant vers des notes de fruits noirs
- *Accords* : Pavé de charolais, viandes marinées, brie crémeux, maroilles, épisses

