

VIN DE FRANCE

Gamay Poppy

Yohan Lardy

Du Fruit !!

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Une macération très courte (2 jours) pour conserver le fruit. Une cuvée croquante, rafraichissante qui met en valeur toute la générosité du Gamay. Lieu-dit : « Les Bruyères » Nature des sols : Sablo-Limoneux Altitude : 150m Viticulture : viticulture écologique Vinification : Naturelle, sans intrant, à basse température Elevage : En cuve sur lies fines pendant 2 mois

ACCORDS METS ET VINS

Charcuterie de pays, viandes blanches, plateaux de fromages

POTENTIEL DE GARDE

Jusqu'à 5 ans

MARCHÉ(S)

Export

PRODUIT PAR

Yohan Lardy

