

L'Amphore 2024

Vin de France rouge



Cépage : Côt

Age des vignes : 18 ans

Terroir & Origine : roche volcanique de type gabbro, commune de Monnières

Vendanges : manuelles, le 24 septembre 2024

Vinification & Élevage : cuvaision de 6 jours, avec quelques remontages et pigeages, levures indigènes, élevage en amphore, mis en bouteille le 10 juillet 2025

Analyse : 12% vol., < 15 mg/L de SO2 total

Production : 1260 bouteilles, certifié en agriculture biologique et biodynamique

Dégustation : robe rouge rubis, notes de fruits noirs, vin structuré, les tanins sont bien fondus avec une finale soyeuse

Service : autour de 12°C

Potentiel de garde : 5-6 ans