



N°4 2016

Fûts de Chêne

Vin de France Rouge



Cépages : Côt, Cabernet Franc, Abouriou, Gamay

Superficie : 0,45 ha

Production : 3049 bouteilles

Terroir : Gabbro

Origine : Gorges et Monnières

Production : La Cuvée N°4 est certifié AB.

Vinification élevage : Macération de 8 à 15 jours suivant les cépages. Chaque cépage est vinifié et élevé séparément. Elevage de 5 mois en fûts de 300 et 225 litres, mise en masse, puis élevage de 3 mois après la mise en bouteilles avant la commercialisation.

Accords mets et vins : volaille, canard

Service : 12 à 14°C