

Colline en Flamme rouge

Vin de France

INFORMATION

Appellation : Loire
Volcanique

Cépage : Gamay St Romain

Alcool : 12,5%

Certification : vin
biologique

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : vendanges
manuelles, macération de 10
jours en cuves béton, levures
indigènes, 50% de grappes
entières. Elevage en cuves
béton

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de
6



TERROIR

Région Viticole : Loire
Volcanique

Surface : 8 ha

Type de sol : granitique

Climat : continental

DÉGUSTATION

Œil : brillant, reflets violacés

Nez : arômes de fruits rouges
et d'épices

Bouche : bouche équilibrée,
arômes de fruits rouges et
noirs, belle fraîcheur

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14°C

Accords mets et vins :
volaille, charcuterie

Garde : jusqu'à 3 ans