

# Domaine

## Côte Roannaise

### INFORMATION

---

**Appellation :** Côte Roannaise

**Cépage :** Gamay St Romain

**Alcool :** 12.5%

**Certification :** Vin biologique et Biodynamique

**Bio :** Oui

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vinification traditionnelle, levures indigènes, 2 semaines de macération  
40% de grappes entières.  
Elevage en cuves bétons et cuves bois

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl, 1.5 l

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** commune de Villemontais

**Surface :** 8ha

**Type de sol :** sables granitiques

**Climat :** continental

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** limpide et brillant

**Nez :** fruits rouges et épices

**Bouche :** bel équilibre entre le fruit et une matière douce

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 14°

**Accords mets et vins :** volaille, viandes blanches, viande grillée, fromages

**Garde :** jusqu'à 5-6 ans