

La Chapelle

Côte Roannaise

INFORMATION

Appellation : Loire
Volcanique

Cépage : Gamay St Romain

Alcool : 13%

Certification : Vin
biologique et biodynamique

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : vendanges
manuelles, macération de 18
jours en cuve bois, levures
indigènes, 25% de grappes
entières, élevage d'un an en
cuves bois

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 1.5 l, 3 l

Unité de vente : carton de
6



TERROIR

Région Viticole :
commune de St Jean St
Maurice

Surface : 4ha

Type de sol : granit vert
(dacite)

Climat : continental

DÉGUSTATION

Œil : brillant, reflets violacés

Nez : floral, épicé et fruité

Bouche : bouche fine, sur les
fruit rouges et les épices,
grande minéralité

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14°C

Accords mets et vins :
tartare de bœuf, pot au feu,
pintade au chou...

Garde : jusqu'à 10 ans