

domaine de la vigne blanche

Gamay

Parcelle : La Vigne Blanche

Millésime : 2016

Cépage (s) : 100 % Gamay

Commentaire de dégustation :

Vin fruité, intense et épicé, arômes de cerises en début de bouche puis de pruneaux. Bonne structure avec des tanins fins.

Accords : Grillades, fromages, poulet

Vendange : manuelle à 97° Oe

Rendement : 5,5 dl/m²

Vinification élevage :

La vendange est éraflée, macération en grain rond durant environ 10 jours. Remontages puis pressurage avant la fermentation malolactique. Elevage sur lie fine en cuve inox, avant une légère filtration pour la mise en bouteilles.

Année de plantation : 1984 et 1979 en vigne Haute, 1990, 1997, 2001 en mi-haute

Situation de la parcelle : Sur la commune de Cognoy, orientée sud, sud-ouest

Sol : ancienne moraine glacière, sol léger, graveleux, roche mère à 1,2 mètre

Surface : 11000 mètres²

