

# *domaine de la vigne blanche*

---

## Cuvée Constance

**Parcelle :** La Vigne Blanche

**Millésime :** 2016

**Cépage (s) :** 100 % Gamaret

### **Commentaire de dégustation :**

Couleur rubis intense, notes de fruits rouges confits très prononcés, bonne rondeur en bouche, très belle structure.

**Accords :** viandes rouges, spaghetti bolognaise

**Vendange :** manuelle à 100°Oe

**Rendement :** 2,5dl/m<sup>2</sup>

### **Vinification élevage :**

La fermentation alcoolique est effectuée en bac pour favoriser l'extraction des anthocyanes et augmenter les notes fruitées. Fermentation malolactique et élevage en cuve inox avant mise en bouteilles.

**Année de plantation :** 1993 et 2005 en vigne mi-haute

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

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

**Surface :** 6000 mètres<sup>2</sup>

