

Domaine SANGOUARD



VIN RÉCITAL D'AUTOMNE



CÉPAGES

100 % Gamay

Sols siliceux granitiques, exposition Sud.

Récolte en bioprotection, vinification thermorégulée par co-inoculation (fermentation alcoolique et malo-lactique en simultanée) pendant 10 jours. Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois



DÉGUSTATION

Robe rouge rubis brillante. Nez de fruits rouges frais, notes florales fines. Bouche souple et gourmande, tanins fins, finale fraîche et élégante.

Cuvée d'exception produite seulement tous les 10 ans.



ACCORD METS VINS

Charcuteries, viandes blanches, grillades, fromages peu affinés.



TEMPÉRATURE

À servir entre 14° et 16°C



GARDE

Entre 7 et 10 ans