

# « IRRESISTIBLE »

## IDENTIFICATION

**Appellation :** Vin de France

**Cépage :** Gamay

## VIGNOBLE

**Lieu-dit :** Bel Air à Saint Jean d'Ardières

**Surface :** 0,5 ha

**Densité de plantation :** 10 000 pieds/ha

**Rendement :** 50 hl/ha

**Age des vignes :** 40 ans

**Sols :** Argilo-Calcaire

**Exposition :** Sud-Est

**Altitude :** 250 m

## VINIFICATION

**Récolte :** Manuelle en caissettes

**Pressurage :** Direct

**Fermentation**

**alcoolique :** Méthode Ancestrale : Arrêt de la FA par le froid lorsque le vin atteint 6% d'alcool. Clarifié 1 semaine puis mis en bouteille.

FA reprend naturellement avec les sucres et les levures restants jusqu'à 8% d'alcool puis elle s'arrête par montée de pression. Le gaz est issu de la fermentation et le sucre restant correspond au sucre du raisin non

**Levures :** fermenté.

**Fermentation**

**malo-lactique :**

Pas de fermentation malo-lactique



## DEGUSTATION

Du fruit rien que du fruit ! 35 gr de sucres résiduels mais avec une belle acidité et la finesse des bulles qui lui confèrent un bel équilibre.

S'accorde parfaitement avec des desserts acidulés : salade de fruits, tarte aux fraises...

A déguster à tout moment festif !