



DOMAINE

LE FACTEUR SU' L' VÉLO



## LE FACTEUR SU' L' VÉLO - ROUGE

### Cépage et Terroir :

- Appellation : Vin de France
  - Type : vin rouge
  - Cépages : Gamay, Pineau d'aunis
  - Vignes situées à Nazelles et Hameau de l'Enclôître
- Terroir : Argilo-calcaire  
Âge moyen des vignes : 25 ans  
Vendanges : Manuelles  
Culture : Agriculture Biologique. Pas d'intrant chimique utilisé.

### Vinification :

- Macération carbonique de 15 jours, vinification en cuve, mise en bouteille en tiré bouché, sans filtration ni dégazage

### Au Nez :

- Fruits rouge, nectarine

### La Robe :

- Robe rouge bonbon clair

### En Bouche :

- Frais et légèrement tendu, fruits rouges sur finale poivrée

### Accompagnement :

- Apéritif
- Casse-croûte
- Charcuteries

À servir à 14°C

Peut se boire dans l'année ou à garder 1 à 2 ans.