



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.