

Domaine du Château de Grand Pré



FICHE TECHNIQUE

FLEURIE Cuvée Spéciale

- :
- Rendement moyen :** 15 hl/ ha
- Age moyen du vignoble :** 60 à 70 ans.
- Cépage :** Gamay noir à jus blanc.
- Terroir /Exposition :** Les vignes s'enracinent dans des sables sur un sous-sol granitique exposition sud-sud-est.
- Culture et vinification :** Vignoble en agriculture biologique certifié par Ecocert.
Sol labouré, aucun traitement préjudiciable à l'environnement.
Vendanges manuelles en bennes avec tri sélectifs des baies.
Vinifications basses températures dans une cuve sphérique placée en chambre froide durant toute la phase de macération..
Vinifications sans sulfite et avec levures indigènes, naturellement présentes dans les raisins
Elevage de 7 mois en demi-muids..
Alc : 12.5% vol
- Caractéristiques** Robe dense et reflets rubis pour ce vin au nez riche et aux arômes prononcés de griottes. Vin chaleureux, ample et fruité en bouche avec des tanins fondus.
- Mise en bouteilles :** A la propriété
- Gencod :** 0.75cl 3 760096980040
6 x 0.75cl
- Cartons** de 6 à rabats, bouteilles couchées.
- Palettisation :** 8 rangs de 13 cartons.