



DOMAINE DE MONTCY

Domaine de MONTCY, Cabriole, AOC Cheverny, Rouge, 2022

AOC Cheverny, Vallée de la Loire et Centre, France



Un rouge souple et fruité. La finesse du pinot noir s'y marie avec la joliesse du gamay. Un vrai vin de copains à partager à l'apéritif ou à table.

TERROIR

Argilo - calcaire

À LA VIGNE

L'observation, la patience et l'humilité face à notre environnement sont les piliers de notre pratique biodynamique, qui nous dispense d'utiliser des pesticides et des engrais chimiques. Nous cherchons avant tout à préserver notre terre et sa biodiversité par nos pratiques culturales, comme l'ont théorisé les pionniers de la biodynamie.

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid naturelle, fermentation sans levurage ni enzymage, pour permettre une expression maximum du terroir, avec une utilisation minimum et contrôlée de SO₂

CÉPAGES

Pinot Noir 67%, Gamay 29%, Côt 4%

12 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

Servir frais

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

AU NEZ

Un premier nez fumé et épicé typé Pinot Noir.

EN BOUCHE

Une bouche fraîche, souple et ronde avec une finale longue, les arômes apparus au nez se retrouvent en bouche

ACCORDS GOURMANDS

Issu des cépages Pinot noir et Gamay, il accompagnera à merveille vos charcuteries en apéritif et les viandes grillées en plat.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Fromages, Spécialités françaises, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles

