

La Volcanique

AOP Côtes du Forez rouge



Informations techniques

Terroir : basaltique

Cépage : 100 % Gamay

Age des vignes : cuvée d'assemblage avec les vignes situées sur le pic volcanique de Saint Anne

Vendanges : manuelles avec tri des raisins à la vigne et avant encuvage

Vinification : macération semi-carbonique de 15 jours. Levures indigènes

Elevage : 6 à 8 mois en cuve

Potentiel de garde : 3-4 ans



Dégustation

Cette cuvée est un grand classique du domaine où le terroir confère au cépage un caractère différent de ses expressions les plus courantes. Si le fruité typique du gamay est bien présent, il est cependant dominé par des notes plus chaudes qui évoquent le fumé et le poivre. De même en bouche, le profil d'un vin léger tendre, acidulé s'efface au bénéfice d'une bouche structurée par des tanins renforçant la sensation de fumé.

Un vin puissant propre à de nombreuses alliances tant avec des viandes en sauce dont le charnu et la rondeur viendront habiller la structure tannique qu'avec des préparations de mets fumés dont le caractère sera renforcé par le vin.



*Vin de caractère,
puissant et épice*

CAVE VERDIER LOGEL- 434 rue de la Côte, 42130 Marcilly le Châtel

- 04 77 97 41 95 - cave.verdierlogel@orange.fr