

LE CHAI DE LA LOUVE

Mâcon

Anfora, Rouge, 2020

VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Sol argilo-calcaires, parcelle exposée plein sud, à mi-pente dans la vallée

Cépages : Gamay 100% - **Superficie du vignoble :** 0.49 ha - **Age moyen des vignes :** 60 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire pendant 15 jours en vendange entières

ELEVAGE

Élevage en Amphore de Toscane pendant 10 mois

Teneur en alcool : 14 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Robe : grenat soutenue

Nez : puissant, riche et charmeur.

Bouche : gourmand, notes de fruit rouges et noirs, de violette et d'épices.

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

SERVICE

température ambiante

ACCORDS METS-VINS

andouillette grillés, coq au vin, lapin, saucisse de Morteau, fromages...

NOTRE ENTREPRISE

Le Chai de la Louve est un domaine viticole situé en Bourgogne, à Azé dans le Mâconnais.

Florian et Bastien, deux frères associés et passionnés, vous invitent à découvrir les cuvées Mâcon Péronne sans sulfites, Mâcon Village et un Bourgogne rouge qui reflètent un riche terroir, là où la nature s'exprime pleinement dans leurs vins. Ces valeurs terriennes et ce respect du vivant se traduisent dans les pratiques culturelles de la vigne et s'inscrivent dans une démarche de Haute Valeur Environnementale.

Date de création/reprise : 2019 -

Surface totale du domaine : 5ha

Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)

Réduction des intrants phytosanitaires, travail du sol, respect de la biodiversité, gestion des effluents, cuvée sans sulfite

Principaux marchés : France

