



GAMME ÉQUINOXE Cuvée «X»

CÉPAGE

100% Gamay

TERROIR

Sélection de différentes parcelles issues de vignes travaillées en Bio et Biodynamie, sur des sols granitiques complexes.

VINIFICATION

Vendange manuelle, avec tri des raisins à la vigne. 100% égrappée, la cuvée « X » est faite par saignée, suivie d'une vinification à froid afin de préserver toute la complexité aromatique du vin. L'embouteillage se fait durant la fermentation alcoolique, selon la méthode ancestrale. Le vin est dégorgé par méthode de transfert, après 8 mois d'élevage sur lies fines.

Produite à partir de levures indigènes, la cuvée « X » ne voit aucun intrant durant tout le processus de vinification. Seul un peu de soufre vient assurer une stabilité du vin dans le temps. Sans filtration et sans clarification, car elle se fait naturellement durant l'élevage (100% cuve inox).

NOTES DE DÉGUSTATION

La cuvée « X » est née de notre envie de proposer un vin effervescent unique et léger en alcool. La plus anticonformiste des marques de vin révèle une nouvelle fois son audace par cette cuvée généreuse et sensuelle. Sa couleur rose pâle signe son élégance, que viennent soutenir de fines bulles. Ses arômes de fruits mûrs et de fleurs de Printemps, mêlés à de subtiles notes de miel et d'agrumes, apportent la touche finale à cette cuvée inédite.

VIGNERON

Ce vin a été créé en partenariat avec Romain Paire, un formidable vigneron, propriétaire du Domaine des Pothiers. Ce domaine familial, à l'histoire séculaire, s'étend maintenant sur 21 hectares de vignes plantées sur de superbes coteaux situés entre 350 et 500 mètres d'altitude. Film court le présentant : <https://youtu.be/qmsR5OuCHHY>. Romain apporte un soin particulier à produire des vins de qualité, du vin de soif au grand cru.



#boldwinesboldattitudes
#frenchbeaches