

# CUVÉE LOUANDRE 100% GAMAY

*Ce 100% Gamay planté sur les veines de granit de Bissey-sous-Cruchaud porte le nom du fils de Laurent. Vinifié façon bourguignonne, ce vin offre une très belle gourmandise.*

## DANS LES VIGNES



### Région

- ◆ Bourgogne
- ◆ Bissey-sous-Cruchaud



### Terroir

- ◆ Les Bruyernettes
- ◆ Côteaux exposés Est
- ◆ Sols granitiques
- ◆ Jeunes vignes



### Cépage(s)

- ◆ 100% Gamay



### Vendanges

- ◆ Manuelles

## DANS LA CAVE



### Vinification

- ◆ Égrappée à 100%
- ◆ Pré-macération à froid environ 4 jours
- ◆ Fermentation 10 jours



### Élevage

- ◆ 100% fûts chêne de 300L
- ◆ Élevage 12 mois

## DÉGUSTATION



- ◆ Brillant
- ◆ Rubis - pourpre
- ◆ Reflets sombres



- ◆ Notes de cerises et de quetches



- ◆ Belle densité
- ◆ Mûre, cerise rouge
- ◆ Très croquant, juteux et gourmand en bouche.
- ◆ Belle fraîcheur désaltérante en finale.



- ◆ Servir à 12/14°C
- ◆ À boire sous 3 ans pour préserver la fraîcheur de son fruité.

