

- Les Vins de Copains- **VIN D'ANTOINE**

Cépage : Gamay

Exposition : Sud-Ouest

Sols: Argilo-schisteux et Quartz

Degré alcoolique : 13°

Millésime : 2025

Potentiel de garde: 3 à 5 ans

A la vigne :

Compost de bouse MT Tisanes (orties, prêle...) Labour, binage mécanique et manuel

Vinification et élevage :

Macération de grappes entièrement égrappées pendant 8 jours. Fermentation en levures indigènes. Elevage en fûts de chêne

Dégustation

Ma Robe : Robe rubis aux reflets framboises

Mon Nez : Fruits rouges rouges et noirs, Groseilles, mûres avec une touche de réglisse

Ma Bouche : Légère croquante et juteuse, finale soyeuse

Accords Met-Vin : Côte de veau grillée, confit d'oignons nouveaux et chutney de cerises
Rillettes de lapin au romarin et raisins secs
Echine de porc marinée au thym
puis grillée, légumes grillés au piment de cayenne et paprika fumé

Température de Service : 14 to 16°C

