

- Les Vins de Copains-

# VIN D'ANTOINE

**Cépage** : 95% Gamay & 5% Négrette

**Exposition** : Sud-Est

**Sols**: Argilo-schisteux et Quartz

**Degré alcoolique** : 13,5°

**Millésime** : 2023

**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

