

# Le BOUQUETIN

Gamay sans soufre ajouté, vin nature.

TERROIR : Parcelle argilo-calcaire sur un sous-sol profond calcaire.

RENDEMENT : 40hl/ha

MILLESIME : 2019

CEPAGES : Gamay 100%

AGE DES VIGNES : 35 ans

VITICULTURE : Désherbage uniquement sous le rang, zéro insecticides et fréquence de traitement très largement réduite depuis 15 ans. Vendange manuelle aux heures fraîches du matin, pour préserver la couleur et les arômes de la vendange.

VINIFICATION : Vendange égrappée, encuvage par gravité, aucune adjonction de produits. Remontage et suivi quotidien. Température contrôlée entre 20 et 25°C. **Zéro sulfites ajoutés.**

ELEVAGE: sur lies fines pendant 6 mois, en cuve inox. Mise en bouteilles en début d'année, pour conserver la fraîcheur du fruit.

ACCORDS : Incontestablement parfait avec une côte de boeuf.

PRODUCTION : 2 000 bouteilles.

SPECIFICITE DU MILLESIME : Rares pluies pendant l'année, été sec, vendange saine et mûre, donnant une grande qualité et de petits volumes.

CONDITIONNEMENT : Bouteille Bourgogne Ecova, 750ml, bouchon liège et cire.

