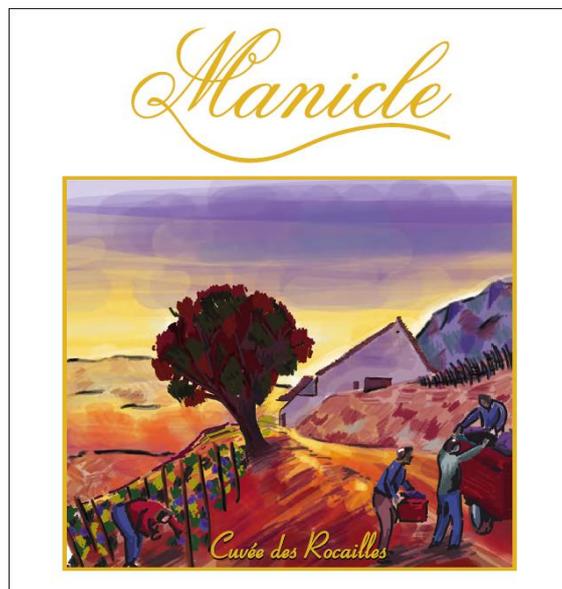


CRU MANICLE ROUGE "Cuvée des Rocailles" 75 cl
AOC VIN DU BUGÉY ROUGE



Cépage : Pinot noir

Moyenne d'âge des vignes : Issu de parcelles âgées de 20 à 25 ans

Sol : Planté sur des coteaux en forte pente, exposés plein sud, il bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel, et également d'un terrain particulier, composé d'éboulis de montagne et argilo calcaire.

Taille : Guyot simple

Vinification : La vendange est récoltée à la main, avec des petits rendements (35/40 hectolitres / hectare) puis est égrappée en totalité, foulée et vinifiée en macération longue (2 semaines) afin d'extraire le maximum de corps et d'arômes. Un pigeage et deux remontages par jour sont réalisés durant la macération. La fermentation malolactique se déroule en fûts de chêne avant un élevage de huit mois sur fines lies avec ouillage et batonnage chaque semaine. La mise en bouteille se fait durant l'été.

Robe : Limpide, d'une couleur grenat aux reflets violacés

Nez : Un nez très expressif de cassis, de framboise, de cacao et de vanille

Bouche : En bouche, il est équilibré, charpenté, avec des parfums puissants de fruits rouges. Déjà très charmeur dans sa jeunesse, il gagnera en rondeur après quelques années de vieillissement, et ses arômes évolueront vers les fruits rouges très mûrs, la griotte et le pain d'épice.

Accords mets et vins : Le cru Manicle rouge accompagnera avec bonheur les viandes rouges (côtes de Bœuf...), les gibiers et les fromages.

T°C de service : 14 - 16°C