Le Bay

Millésime 2023 • IGP Cévennes

GAMME • LES ORIGINES

Viticulture

Terroir/climat : sols argilo-calcaires. A 150 mètres d'altitude, le climat cévenol offre des journées chaudes et des nuits fraîches, idéales pour produire des vins frais et fins.
Encépagement : **Pinot Noir**
Âge des vignes : 15 ans
Rendement : 45 hectolitres par hectare

PLANET'EMERAUDE – ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE – EXCELLENCE • BIODIVERSITÉ • VINS NATURES

Vinification

Macération : traditionnelle, dans des cuves en inox, contrôle des températures entre 24° et 26°C.
Élevage : 6 mois en cuve
Garde : à boire maintenant, il se conservera 4 à 5 ans

Typicité

Léger	Puissant
Souple	Structuré
Sec	Moelleux

Arômes

Cette cuvée révèlera des arômes de cerise griotte et des notes d'épices.

Accords mets/vin

Cette cuvée s'accordera parfaitement avec une pizza, de la nourriture asiatique ou une tartiflette.

Degré alcoolique : 12,5% vol
Température de service : 16°/18°C

DOMAINE GRAND-CHEMIN
VIGNERONS DE PÈRE EN FILS

CONTACT : Tél. : 33 (0)4 66 83 42 83
Dégustation : du lundi au vendredi 9h00 - 12h00 / 13h30 - 18h30
Le samedi : 9h30 - 12h30 / 14h00 - 18h30
115, rue des Vins - 30350 Savignargues
contact@domainegrandchemin.fr