



CUVÉE « MYSTIK »

ROUGE 2016

AOP SAINT - POURCAIN

VIN BIOLOGIQUE
CERTIFIÉ PAR ECOCERT

PRODUIT PAR

TERRES DE ROA

EARL CL TISSERAND
03500 MONETAY SUR ALLIER

La vigne :

Encépagement : Gamay (60%) – Pinot Noir (40%)

Densité : 3500 à 4000 cep/ha

Age des vignes : 20 à 40 ans

Taille : Guyot Poussard

Vinification :

Naturelle et peu interventionniste, levures indigènes, techniques permettant une expression maximale du terroir.

Cépages vinifiés et élevés indépendamment en fût pendant 12 mois et assemblés 2 mois avant mise avec ajout d'une dose minimale contrôlée de protection de SO₂.

Dégustation : Structure élégante et équilibré
Chaleureux - Vanillé sur fruits rouges
En finesse et rondeur

Accompagne : Les cuisines raffinées
Volailles au four ou confites,
Desserts au chocolat sur fruits rouges

Conseils : Déboucher ou décanter quelques heures avant
Servir de 14° à 16 °
Potentiel de garde 6 à 7 ans

Climat : Septentrional

Type de sol : Granitique (d'origine éruptive : schistes, gneiss)

Vendanges : Manuelle

Rendement : 25 hl/ha

Le vin :

Couleur : Rouge

Sélection parcellaire et de terroir

Degré alcoolique: 13 °

N° de lot L122016

Conditionné en carton de 6 bouteilles

**Palette : 1m / 1,2m soit 15 cartons
par rangée (maxi 6 rangées)**

EARL CL TISSERAND - 7 Rte du Bourbonnais – 03500 MONETAY SUR ALLIER

Tel : 04 70 42 09 43 N° SIRET 525 398 442 00018

Courriel : contact@terresderoa.com visitez le site : www.terresderoa.com

Rejoignez-nous sur notre page  TERRES DE ROA & Co