

## LEONIS - AMPHORE - VIN DE FRANCE

VENDANGE:  
À LA MAIN

CÉPAGE:  
100% GAMAY

TERROIR:  
NOUS CHOISSISSONS D'ÊTRE EN VIN DE FRANCE POUR SÉLECTIONNER CHAQUE ANNÉE LES RAISINS DE DIFFÉRENTES PARCELLES DU DOMAINE.

VINIFICATION:  
LA VENDANGE EST EGRAPPÉE À LA MAIN AVEC DES CLAIES D'OSIER.  
LA VINIFICATION EST CONDUITE AVEC LES LEVURES INDIGÈNES DU RAISIN.  
LA MACÉRATION S'EFFECTUE DANS L'AMPHORE.

ÉLEVAGE:  
PÉRIODE D'ENVIRON 7 MOIS OU PLUS EN AMPHORE ROMAINE.

MISE EN BOUTEILLE:  
EN RELATION AVEC LE CALENDRIER LUNAIRE.

ORIGINE DU NOM DE LA CUVÉE:

CARACTÉRISTIQUES GUSTATIVES:  
AROMES ET SAVEURS TRÈS COMPLEXES DE ROSE, DE BAIES FRAICHES, ORANGE SANGUINE, PIVOINE, ACCACIA, CERISE, ET DE PÊCHE DE VIGNE.  
CE VIN A UNE STRUCTURE TANNIQUE SOUTENUE MAIS TRÈS FONDUE ET SOYEUSE, LE TOUT AVEC FRAICHEUR ET FRUITE.