

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.