

# MONT ROUGE



**CÉPAGE :** Assemblage Persan, Pinot et Gamay

**SURFACE :**

**VOLUME ANNUEL MOYEN :** 70 Hl soit 9300 bouteilles

**SOL :** argilo calcaire.

**CULTURE :** Vignes CULTURE BIOLOGIQUE DEPUIS 2001 et certifiées par ECOCERT SAS.

**VINIFICATION :** En cuvaïson à température modérée avec 2 remontages par jour et des délestages afin de bien fixer la couleur et d'extraire des tanins plus souples. Cuvaïson de 10 à 12 jours.

**COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :** Vin léger, original, facile à boire, aromatique. Au nez, ce dernier « pinotte » bien.

**CONSEIL DE CONSOMMATION :** servir à environ 15 degrés en accompagnement de plats de charcuterie, de viandes grillées.

**GARDE :** 2 à 3 ans.

**GENCOD :** 3553790000111