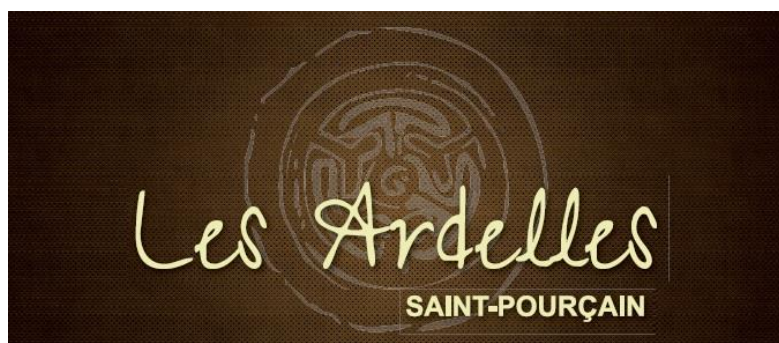




LES TERRES D'OCRE LES ARDELLES

<i>Appellation</i>	AOP Saint Pourçain
<i>Terroir : Soil</i>	Gamay : Granite rose et Pinot Noir : sablo argilo calcaire <i>Pink granite for the Gamay and sandy-clay on limestone for the Pinot noir</i>
<i>Cépage : Variety</i>	34% Pinot Noir – 66% Gamay
<i>Age des Vignes : Age of vines</i>	Pinot Noir: 40 ans – Gamay: 25 ans
<i>Récoltes : Harvest</i>	Manuelle <i>By hand</i>
<i>Rendements : Yield</i>	
<i>Vinification : Winemaking</i>	Vinification séparée des 2 cépages, 70% de la vendange égrappée, 20 jours de macération pré-fermentaire à froid, remontages, pigeage. Levures indigènes et fermentation alcoolique contrôlée à 25°C <i>Separate vinification of the 2 grape varieties, 70% of the grapes are destemmed, cold maceration before fermentation, pumping-over. Only indigenous yeasts used / alcoholic fermentation controlled at 25 °C</i>
<i>Elevage : Ageing</i>	En barriques de 400 et 228 litres pendant 12 à 18 mois In oak barrels of 400 and 228 liters during at least 12 months to 18 months depending on the vintage
<i>Degré / Alcohol</i>	13 %
<i>Acidité / Acidity</i>	pH 3.51
<i>Sucre résiduel / Residual sugar</i>	0