

Tentation

VINCENT
GIRAUDON



Appellation :	AOC Côte Roannaise rouge
Cépage :	Gamay St Romain
Terroir :	Granitique
Conduite de la vigne :	Vignoble en conversion bio, taille courte (cordon de Royat), labours et enherbement, ébourgeonnage, effeuillage....
Vendanges :	Manuelles avec tri à la vigne et en cave
Vinification :	Sélection de vieilles vignes, 2/3 égrappé, macération de 12 jours, remontages, délestages
Elevage :	6 à 10 mois en cuves béton
Dégustation :	Vin aux parfums complexes de fruits confiturés et d'épices se poursuivant en bouche sur une légère vivacité et des tannins harmonieux.
Accord :	Viande grillée, bœuf bourguignon, petit gibier, fromages fermiers...
Potentiel de garde :	Jusqu'à 5 ans