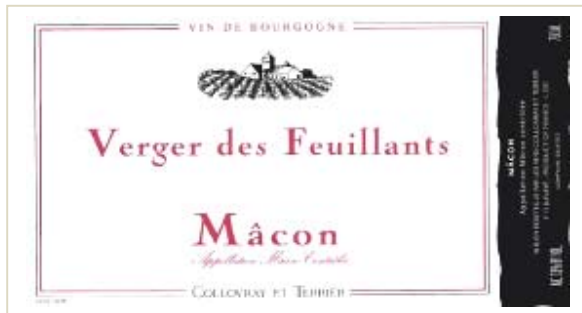


## COLLOVRAY&TERRIER RED MÂCON "VERGER DES FEUILLANTS"



### TERROIR

Notre cuvee "Verger des Feuillants" provient d'une parcelle de gamay âgée située dans le village de Charnay Lès Mâcon. Cette parcelle est divisée en 2 par un verger composé de pêchers, pommiers, poiriers et pruniers.

Orienté au sud ouest, en pente inclinée, cette parcelle est assez chaude et bien drainée ce qui est très favorable à la production de vins rouges élégants et aux tannins fins.

**CEPAGE** Gamay 100%

### VINIFICATION

Les raisins sont mis en cuve par gravité. Une macération préfermentaire à basse température est réalisée pendant 2 à 3 jours. Des pigeages quotidiens sont réalisés et favorisent la libération des arômes. Les températures sont contrôlées afin de ne pas dépasser 25°C. La moitié de cette cuvée est entonné dans des fûts de chêne français et l'autre partie poursuit un élevage en cuve inox. La fermentation malolactique et l'élevage ont lieu en cuve et barriques jusqu'au mois de avril et mai.



### NOTES DE DEGUSTATION

L'âge des vignes et le terroir de Charnay nous permet d'obtenir un vin délicat aux arômes de petits fruits rouges. La bouche est ronde et pleine avec une belle intensité sur les fruits rouges comme la cerise, la fraise et les épices. Ce vin s'exprime sur un bel équilibre aux tanins soyeux.

### CONDITIONNEMENT

Bouteille de bourgogne 0,75 L /Carton de 12 bouteilles /Bouchon liège

