

Hervé Villemade

97 rue du Moulin-Neuf – 41120 CELLETES

Tél : 02.54.70.41.76

Email : herve.villemade@wanadoo.fr - Site : www.villemade.net

"AOP Coteaux du Giennois Rouge" 2014



Vignoble :

Vigne de 30 à 40 ans

Sols :

Argilo-Calcaires

Cépages :

Gamay 80 % - Pinot Noir 20%

Récolte :

manuelle

Vinification :

Vin issu du Domaine Bio Mathieu Coste vinifié en grappes entières, ramené au Domaine en Janvier 2017 et élevé en cuve tronconnique pendant 3 mois puis en cuve bois les 3 derniers mois.

Mise en bouteille fin Juillet 2017.

Certification : Vin issu de l'agriculture biologique

DEGUSTATION :

Légèreté et maturité pour cette cuvée avec son Gamay prédominant qui, lorsqu'il commence à vieillir, prend des arômes tertiaires, de sous-bois, et de champignons. Le Gamay prend aussi des cotés épicés, poivrés, avec des tanins assez présents mais discrets. Même s'il est léger, il a une bonne persistance aromatique en bouche.

Vinifié en grappes entières, le gamay donne sa fraîcheur vive et son fruit (fruits rouges), le pinot noir sa texture soyeuse et ses notes réglissées, avec parfois une touche fumée. Ensemble, les deux cépages dessinent un rouge à la fois gourmand et précis à la finale nuancée de prune et de cerise noire, plus ou moins épicé selon les millésimes, toujours désaltérant.