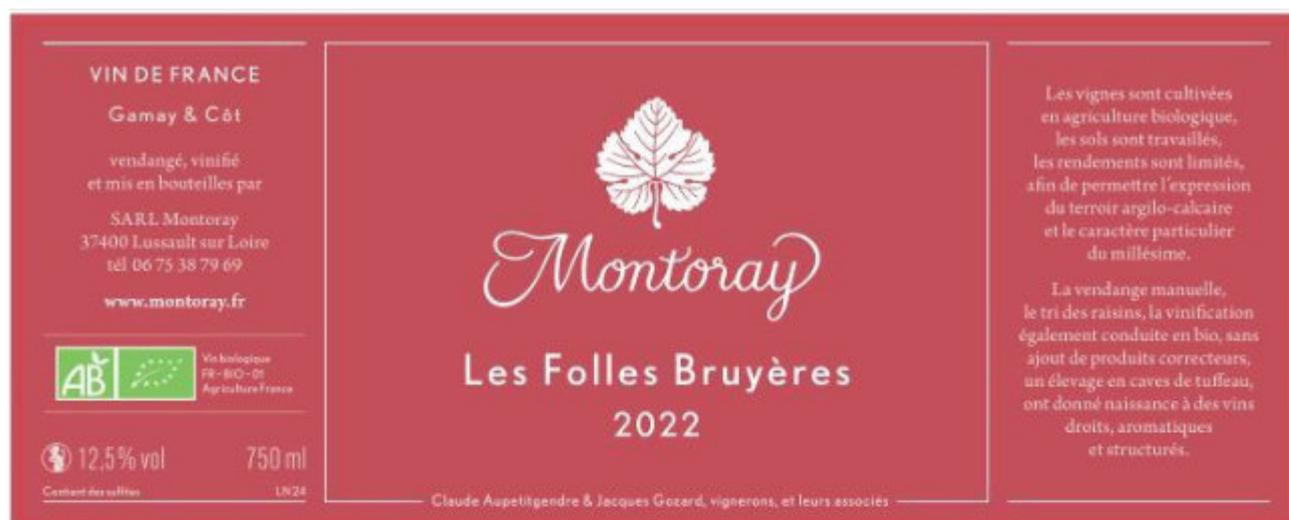


# Les Folles Bruyères 2022



## Vin de France

**Cépages** 85% gamay 15% Côt

**Sols** argilo-siliceux et bournaux plus limoneux

**Exposition** coteaux sud du Cher et plateau en surplomb

**Age des vignes** de 25 ans en moyenne.

## Viticulture

**Conduite de la vigne:** Taille à baguette guyot simple, 8 à 10 yeux par cep

**Culture:** Vigne travaillée en agriculture biologique.

**Stratégie:** Enherbement naturel du sol et labour un rang sur deux, une année sur deux

**Rendements** de 35 hL/ha en moyenne

**Vendanges** manuelles en grappes entières triées

## Vinification

Vinification en grappes entières, foulage léger à l'encuvage puis pigeage léger tout les trois jours sur 10 à 12 jours de macération.

Fermentation à basse température et élevage en cuve dans nos caves en tuffeau.

Titre alcoométrique de 12,5% vol.

## Service

**A déguster** avec apéritif, charcuterie, volailles, poisson grillé. Également sur un dessert chocolaté.

**Garde** de 7 ans, **Servir** à 14 - 16°C.