



LE PETIT VERSAILLES

Dézaley Rouge



LE VIGNOBLE

Appellation	Dézaley Grand Cru - Appellation d'origine contrôlée
Cépage(s)	Gamay
Culture	Production intégrée
Vendanges	A la main entre fin septembre et mi-octobre.

VINIFICATION

Cuvage	Il s'effectue durant une période de 15 à 20 jours.
Elevage	Après le pressurage, ce grand rouge effectue sa seconde fermentation directement en barrique. Il y mûrira encore 15 à 18 mois avec remontage des lies avant d'être mis en bouteille.

Taux d'alcool	12.8%
----------------------	-------

DEGUSTATION

Type de vin	Rouge fruité et racé
Service	15° à 17°
Notes	D'une robe soutenue aux reflets violets, c'est un vin fruité, ample et harmonieux aux notes légèrement poivrées. Après quelques années, il gagne en rondeur et en souplesse et se révèle un vin chaleureux avec de la complexité et beaucoup de longueur.

Accords	✧ Viandes rouges et blanches ✧ Gibier ✧ Plateau de fromages du pays
----------------	---

Garde	3 à 6 ans
--------------	-----------

CONDITIONNEMENT

Btes 70 cl	Carton de 6
-------------------	-------------

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'Anecdote	Bien que prolifique et au fruité toujours généreux, ce cépage demande toutefois une certaine attention car il est sensible aux maladies. Il s'épanouit parfaitement sur des terroirs tels que le Dézaley qui lui confère une belle complexité.
-------------------	--