SAINT-AMOUR

Clos du Chapitre



Production

Lieu-dit : Clos du Chapitre
Cépage : Gamay noir à jus blanc
Âge moyen des vignes : 35 ans
Superficie : 0.50 ha
Sols : Argilo-limoneux
Rendement : 55 hl/ha
Cuvée parcellaire : Oui

Vendanges

- Récolte manuelle, grappes entières
- Table de tri (ni foulage, ni égrappage)

Vinification

- Macération semi-carbonique de 10 à 12 jours
- Refroidissement après pressurage et fin de fermentation alcoolique à 16°C
- Fermentation malolactique effectuées à 100 % à la suite de la fermentation alcoolique

Élevage

- Elevage en cuve inox
- Stabilisation lente par le froid naturel de l'hiver
- Mise en bouteilles au Domaine au printemps

Dégustation

Robe : Grenat
Nez : Arômes de cassis, cerise, d'une grande finesse
Bouche : Fruitée, délicate avec des tanins fins, soyeux

Service

Accords mets et vins : Veau, porc, fromages de montagne…
Température de service : 14°-15°
Garde : 4/5 ans

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

DOMAINE BERGERON
Domaine Bergeron · 394 Montée des Rougelons · 69840 ÉMERINGES · France
Téléphone : 06 33 06 96 93 / 06 87 54 84 46 · E-mail : contact@domaine-bergeron.fr
www.domaine-bergeron.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. L'alcool ne doit pas être consommé par les femmes enceintes.