



Mille-pattes, 2021

Domaine des Bérioles
FRANCE, LOIRE, VIN DE FRANCE

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Gamay
SUPERFICIE	17ha.
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Cesset près de Saint-Pourçain, en Loire.
GÉOLOGIE DU SOL	Sols argilo-calcaires et granitiques.
VINIFICATION	Gamay vendangé avec l'aide de nos amis cavistes et restaurateurs qui viennent chaque année sur le domaine pour cette « cuvée de copains ». Sélection minutieuse des raisins sur une table de tri vibrante. Macération de 8 jours.
ÉLEVAGE	Élevage de 4 à 6 mois en cuve inox.

CODE SAQ
15065712

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
25.65 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Aux Bérioles, les vignes cultivées en bio et biodynamie, font l'objet de soins attentifs privilégiant l'intervention manuelle. Le travail accompli dans la vigne vise à obtenir des raisins sains avec des rendements modérés selon des pratiques respectueuses de l'environnement pour ainsi obtenir le meilleur potentiel qualitatif des raisins. La récolte se fait lorsque les raisins sont à leur maturité optimale. Jean Teissèdre, Sophie Roux et Jérôme Roux, l'équipe des Bérioles, oeuvrent ensemble dans le but de faire découvrir les vins, les terroirs et le patrimoine de la région de Saint Pourçain. Au domaine, les tâches effectuées dans le vignoble et en cave sont régies par un calendrier en fonction de nos deux astres : la lune et le soleil. La vigne est en harmonie avec son sol et exprime pleinement le terroir dans les vins.