

Les Vins de la Madone "Les Rougeots du Clos" rouge 2020



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): G. Bonnefoy (Vins de la MADONE)

Millésime: 2020

Appellation: IGP Urfé

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Rougeots du Clos

RVF: 89/100

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 12,5

Description brève du produit :

Une Cuvée unique issue d'un assemblage hors norme de Gamay à jus blanc et de ses cousins, le Gamay de Chaudenay , le Gamay de Bouze et le Gamaret. En fait, c'est surtout un très, très bon vin pour son prix !

Description du produit :

**PRÉSENTATION Des vins de la madone
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Les Vins de la Madone IGP Urfé "Les Rougeots du Clos" rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021). 89/100. *Les Rougeots du Clos, assemblage de gamay noir, de chaudenay, de bouze et gamaret, impressionne par sa couleur, mais se montre plus compact et un peu court.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Age des vignes : 3 ans. Une seule parcelle.

Sol : 100 % argilo-granitique de type MIGMATITE. Argiles très lourdes.

Dans un clos d'un hectare exposé plein Sud, à 600 mètres d'altitude, nous avons récemment planté côte à côte des cousins du Gamay Noir à jus Blanc : Gamay de Chaudenay / Gamay de Bouze / Gamaret

Vendanges 100 % manuelles. Egrenage et tri mécanique puis manuel.

Utilisation des levures indigènes (méthode du pied de cuve). Pas de chaptalisation. Cuvaision de 10 jours, température maxi 29 °C.

Elevage en cuves inox. Filtration légère.

Degré alcoolique faible (12,5 % vol). Sulfitage très raisonné à la mise (aux normes DEMETER), zéro sulfite à la vinification en 2020.

Une couleur rouge très profonde, presque opaque. Un nez de fruits rouges sauvages très mûrs (prunelle, merise, mûre), beaucoup de fraîcheur en bouche. Une structure ferme mais équilibrée par un beau volume en bouche. Quelle cuvée originale et inclassable !!!

Garde : 3 à 4 ans après la vendange.

Accords mets et vins :

Osez des grillades saignantes, le gibier, des fromages de chèvre frais ou, plus téméraire encore, un fondant au chocolat !!!