

# Les Vins de la Madone Côtes du Forez "Gamay sur Volcan" rouge 2022



Prix du produit :

**96,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

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

Millésime: 2022

Appellation: Côtes du Forez

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Madone

RVF: 92/100

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 12

**Description brève du produit :**

**92/100 RVF.** Une cuvée 100% gamay, certifiée bio et biodynamique, vive et épicée. Idéale pour découvrir le terroir basaltique de la Loire volcanique au travers de l'immense savoir-faire de Gilles Bonnefoy, sans doute le vigneron le plus respecté de son appellation.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

Les Vins de la Madone Côtes du Forez "gamay sur volcan" rouge 2022 :

---

**La Revue du Vin de France (oct. 2023) : 92/100.** *"Dès le nez, on découvre un fruit séduisant, comme si on venait de le cueillir. Le nez évoque la cerise fraîche, la violette et l'aubépine. La bouche est dynamique, suave, ronde. La longueur saline et salivante achève de nous séduire. Une gourmandise."*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 92/100.** *"Saluons la réussite des 2022, les vins parviennent à conserver de la fraîcheur et de l'éclat malgré la maturité du millésime. Gamay sur Volcan nous ravit, pure gourmandise et extrêmement juteux et salin."*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Age des vignes :** de 15 à 30 ans.

**Sol :** à 50 % volcanique (basalte) et 50 % argilo-granitique.

**Rendement :** 25 hl/ha

Vendanges 100 % manuelles. Egrappage total, utilisation des levures indigènes (méthode du pied de cuve). Cuvaision de 9 jours, température maxi 32°C. Elevage en cuves inox. Filtration légère. Sulfitage très raisonné (inférieur aux normes DEMETER).

Tout le potentiel de ce terroir, associant à l'aspect friand et fruité du cépage GAMAY les caractéristiques minérales des sols basaltiques.

**Accord mets et vins :** Idéal en accompagnement des buffets estivaux, il sera servi entre 15 et 18 °C et apportera une note de fraîcheur et de gourmandise. Très apprécié servi avec un plateau de charcuterie, ce gamay épicé et vif relèvera le « gras » des salaisons.