

Les Vins de la Madone Côtes du Forez "Gamay sur Volcan" rouge 2023



Prix du produit :

96,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

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

Millésime: 2023

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.): 14

Description brève du produit :

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 2023 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **92/100**. *Gamay sur Volcan se montre sur la réserve, sa minéralité omniprésente prend aujourd'hui le dessus. Une belle cuvée à attendre.*

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.