

# Les Vins de la Madone Côtes du Forez "Migmatite" rouge 2023



Prix du produit :

**132,00 €**

**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: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Migmatite

Cépage dominant: gamay

Alcool (%/vol.): 13,5

**Description brève du produit :**

Une parcelle unique de granit argileux, la MIGMATITE, certifiée bio et biodynamique, au fruit et à la longueur impressionnants grâce à de vieux gamays aux très faibles rendements, vendangés à la main. Nous avons craqué sur le superbe et complexe millésime 2023. Une cuvée de prestige bénéficiant 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 CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Les Vins de la Madone Côtes du Forez "Migmatite" rouge 2023 :

---

**La Revue du Vin de France** (Pierre Villa Palleja, mars 2025) : A propos du 2016 : *"Niché dans les hauteurs de Montbrison, dans la Loire, Gilles Bonnefoy est l'une des locomotives des Côtes du Forez. Grâce à son travail méticuleux à la vigne, il tire le meilleur de ses coteaux d'altitude pour en produire un gamay de premier ordre. Avec l'âge, migmatite s'exprime avec un fruit lumineux, rappelant la cerise fraîche, le péttrichor et les fleurs de montagne".*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Age des vignes :** 48 ans. Parcellaire.

**Sol :** Sol 100 % argilo-granitique de type MIGMATITE. Ce granit typique à la région de Montbrison est très riche en mica, qui en se dégradant libère du silicate d'alumine (argile). Des teneurs pouvant aller jusqu'à 32 % dans ces sols !

**Rendement :** 25 hl/ha

Vendanges 100 % manuelles. Vinification avec 20 % de grappes entières, utilisation des levures indigènes (méthode du pied de cuve). Cuvaision de 14 jours, température maxi 29 °C. Elevage en cuves inox. Filtration légère. Elevage en cuves inox. Filtration légère. Sulfitage très raisonné (inférieur aux normes DEMETER).

Un gamay de caractère alliant authenticité et légèreté. Une structure ferme, une bouche pleine, un cocktail de fruits mûrs très authentiques avec une pointe de tabac blond.

**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 au côté d'un plateau de charcuterie, ce Gamay frais et fruité relèvera le « gras » des salaisons.