



SAINT AMOUR

LES BAMBINS



CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc.
Âge des vignes : 55 et 65 ans.

SURFACE : 1,10 hectare.

SOL : Parcelle située sur Saint-Amour Bellevue « Côte de Besset » sur les hauteurs de Saint-Amour uniquement sur pierres bleues. Micaschistes et ébouillis de grès Ce terroir confère au vin un côté charpenté et épicé.

CULTURE : Parcelle dans sa deuxième année de conversion en agriculture biologique. Taille gobelet. Alternance de labour des sols et enherbement naturel maîtrisé.

VENDANGES : Achetées en raisins sur pied.
Vendangées par notre équipe, exclusivement manuellement avec un tri rigoureux à la parcelle en bennes de 300 kg. Rendement maîtrisé avec une récolte la plus mûre et la plus saine possible.

VINIFICATION : Macération carbonique faite à froid sans pompage.
Sans soufre ni levurage de 17 jours.

ÉLEVAGE : 100 % en pièces de 225 litres pendant 8 mois. Ancien fût de rouge de minimum 6 vins. Soutirage puis mise en bouteille à la propriété sans filtration en fonction de la lune.

DÉGUSTATION : La structure tannique du départ laisse place à une complexité tout en rondeur. Peut se conserver 5 à 8 ans. Cachetées à la cire.