

COTE ROANNAISE 2021 Vincent GIRAUDON & Romain PAIRE

Vous découvrez au nez, notes de fruit rouges murs et confiturés avec des notes d'épices. La finale en bouche est persistante avec des tanins souples



Référence : 470835

Prix : 15.60 €

Descriptif :

COTE ROANNAISE 2021 Vincent GIRAUDON & Romain PAIRE

C'est en 2004, après avoir obtenue son BTS Viticulture-Oenologie et sa licence « commercialisation et distribution des produits viticoles » que Vincent s'installe sur une très petite exploitation de 0,5 hectares. Il part de rien, mais il est rempli d'envie et de courage, et aujourd'hui, il est à la tête d'un domaine de 4 hectares en Gamay et Aligoté. Vincent se tourne vers l'Agriculture Biologique et entame la conversion de son vignoble. Après 10 ans d'activité, ses choix de viticulture s'affichent dans des cuvées à la personnalité marquée. Dans cette Région viticole qui commence à posséder une réputation sur la qualité des ses vins, Vincent a eu le soutien de Romain PAIRE (domaine des POTHIER) la référence avec le domaine SEROL) ami Vigneron pour la partie matériel et vinification. Le vignoble est en conversion bio, taille courte (cordon de Royat), labours et enherbement, ébourgeonnage, effeuillage....

notes de dégustation:

Vous découvrez au nez, notes de fruit rouges murs et confiturés avec des notes d'épices. La finale en bouche est persistante avec des tanins souples et harmonieux.

cépage: Gamay St Romain, sur sol granitique, vieilles vignes, vignoble en conversion bio, taille courte (cordon de Royat), labours et enherbement, ébourgeonnage, effeuillage, vendange manuelle et tri, 2/3 égrappé, remontage, pigeage, élevage 6 à 10 mois en cuve béton,

accords: croustillant de pieds de porc, en feuille de brick poêlée, et sauce au vin rouge, Viande grillée, bœuf bourguignon, petit gibier, spaghettis à la bolognaise, pâté de Pâques berrichon, petits salés aux lentilles, lapin aux girolles, filet mignon de porc aux figues

T°S: 14 - 16°C

G: 2026

[Lien vers la fiche du produit](#)