



PACAUD VIGNERONS



SAINT-AMOUR

« .G » 2025

Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE



CÉPAGE

100 % Gamay - vignes de 10 ans.

VIGNOBLE

Parcelles de 18,50 ares sur la commune de Saint-Amour.
Orienté plein sud.

SOLS

Argilo limoneux et siliceux très profonds.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, puis fermentation semi-carbonique en grappes entières d'environ 7 jours avec 2 remontages tous les jours. Vinification sans soufre en levures indigènes.

ÉLEVAGE

Après pressurage, élevage en cuve inox sans soufre, soutirage au clair. Cuvée non collée, non filtrée et non sulfitée.

NOTE DE DÉGUSTATION

- 👁️ Couleur rouge intense avec des reflets grenat.
- 👃 Éléгант, avec des arômes de fraises écrasées et de subtiles notes poivrées.
- 🍷 Équilibrée et ample, avec des arômes de fruits noirs, une belle fraîcheur qui laisse apparaître des notes de poivre blanc après quelques minutes d'ouverture.

POUR VOTRE DÉGUSTATION



Quantité produite
1200
BOUTEILLES



Température
de service
ENTRE 14° ET 16°C



Garde
5 ANS



Degré d'alcool
13%

