

CULTIVER

L'élegance

— by Olivier PEZENNEAU

Gamay noir



IDENTIFICATION

Appellation : vin de France

Communes : Lacenas - Liergues - Cogny

Cépage : 100% gamay

VIGNOBLE

Surface : 1 ha

Taille : guyot simple

Densité de plantation : 8 000 pieds / ha

Rendement : 60 hl / ha

Âge des vignes : 30 ans

Sols : argilo-calcaires

Exposition : sud / est

Altitude : 150 mètres

Topographie : 10% de pente

VINIFICATION

Récolte : manuelle

Tri : à la vigne et au chai sur table vibrante

Macération : de 5 à 8 jours en grappes entières. Maîtrise des températures en-dessous de 22°C

Pressurage : pneumatique lent et à faible pression

Fermentation malo-lactique : 100%

ELEVAGE

Contenant : cuve ciment afin de garder toute sa fraîcheur

Durée : 3 à 6 mois

Mise en bouteille : à la propriété

Minimum de sulfites

DEGUSTATION

Bouche : fruité, frais, gouleyant, croquant avec son côté acidulé de fruits rouges frais.

Accords mets / vin : viandes blanches et rouges, volaille, poisson ou saucisson brioché.

Vin convivial, il se boit entre amis et de façon décontractée.

Potentiel de garde : à boire dans les 2 ans

Température de service : entre 12 et 14°C



Olivier Pézenneau Vigneron
1350 Route de Morgon
69640 LACENAS

Mobile Olivier : 06 14 19 02 65
Mobile Géraldine : 06 75 75 43 34
Email : vins@olivier-pezenneau.com
Web : olivier-pezenneau.com