

CULTIVER

L'élegance

— by Olivier PEZENNEAU

Show

Effervescent de gamay



IDENTIFICATION

Appellation : Effervescent de gamay

Commune : Lacenas

Cépage : 100% gamay

VIGNOBLE

Surface : 0,50 ha

Taille : guyot simple

Densité de plantation : 8 000 pieds / ha

Rendement : 78 hl / ha

Âge des vignes : 50 ans

Sols : argilo-calcaires

Exposition : sud

Altitude : 200 mètres

Topographie : 5 % de pente

VINIFICATION

Récolte : manuelle en palox

Tri : à la vigne

Égrappage : 100%

Pressurage : pneumatique lent et à faible pression

Fermentation : après une sélection des jus, les moûts fermentent dans des cuves à températures régulées.

ELEVAGE

Contenant : sur lattes

Durée : 18 mois minimum

Minimum de sulfites

DEGUSTATION

Vin effervescent aux arômes de petits fruits rouges.

En bouche : des arômes de groseille, fraise et framboise. Un bel équilibre entre le fruité, l'acidité et la sucrosité.

Accords mets / vin : idéal en apéritif ou en accompagnement de dessert.

Potentiel de garde : à découvrir de suite

Température de service : entre 6 et 8°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