

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