

FICHES DES VINS

ROUGES



MegaMix 2021



Appellation : Vin de France
Cépage : Muscat, Gamay, Pinot noir (assemblage)
Alcool : 13,5%
Terroir : Argilo-Calcaire
Age des vignes : de 25 à 80 ans

Mode de culture :
Taille Guyot Poussard, vendange manuelle

Vinification :
Courte macération carbonique, élevage 18 mois en cuve bois tronc conique,
mise en bouteille par nos soins

Conseil de dégustation :
A boire pour l'apéro, BBQ et soirée déguisées – dès maintenant



SCAN-ME !

Chénas 2022



Appellation : Chénas AOC

Cépage : Gamay

Alcool : 14,0%

Terroir : Granit

Age des vignes : de 40 à 80 ans

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biologique (certifiées par ECOCERT), taille Gobelet, vendange manuelle

Vinification :

Macération semi-carbonique, élevage 10 mois en cuve bois tronc conique, mise en bouteille par nos soins

Nombre de bouteilles :

5'800 bouteilles

Morgon 2020



Appellation : Morgon AOC

Cépage : Gamay

Alcool : 13,5%

Terroir : Granit

Age des vignes : de 30 à 70 ans

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biodynamique (certifiées par DEMETER) et labour à cheval, taille Gobelet, vendange manuelle

Vinification :

Macération semi-carbonique, élevage 12 mois en fût et 24 mois en cuve bois tronc conique, mise en bouteille par nos soins

Nombre de bouteilles :

5'000 bouteilles

Mâcon Rouge 2023



Appellation : Mâcon Rouge AOC

Cépage : Gamay Sélection Massale

Alcool : 13,5%

Terroir : Argilo-Calcaire

Age des vignes : de 30 à 80 ans

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biologique (certifiées par ECOCERT), taille Guyot
Poussard, vendange manuelle

Vinification :

Macération semi-carbonique, élevage 18 mois en cuve bois tronc conique,
mise en bouteille par nos soins

Nombre de bouteilles :

10'000 bouteilles

Les Crays 2023



Appellation : Bourgogne Rouge AOC

Cépage : Pinot noir

Alcool : 12,5%

Terroir : Sol crayeux

Age des vignes : 35 ans en moyenne

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biologique (certifiées par ECOCERT), taille Guyot Poussard, vendange manuelle

Vinification :

Macération semi-carbonique, élevage 10 mois en cuve bois tronc conique, mise en bouteille et magnum par nos soins

Nombre de bouteilles / magnums :

7800 bouteilles / 140 magnums

Cuvée Auguste 2022



Appellation : Bourgogne Rouge AOC

Cépage : Pinot fin

Alcool : 12,5%

Terroir : Calcaire

Age des vignes : 70 ans en moyenne

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biodynamique (certifiées par DEMETER), taille Guyot Poussard, vendange manuelle

Vinification :

Macération semi-carbonique, élevage 10 mois en barrique, mise en bouteille, magnum et jéroboam par nos soins

Nombre de bouteilles / magnums :

10'700 bouteilles / 730 magnums

Manganite 2022



Appellation : Mâcon Cruzille AOC

Cépage : Gamay Petits Grains

Alcool : 13,0%

Terroir : Calcaire

Age des vignes : 70 ans en moyenne

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biodynamique (certifiées par DEMETER), taille Guyot Poussard, vendange manuelle

Vinification :

Macération semi-carbonique, élevage 10 mois en barrique, mise en bouteille, magnum et jéroboam par nos soins

Nombre de bouteilles / magnums :

4'800 bouteilles / 480 magnums

Cuvée 910 2023



Appellation : Mâcon Rouge AOC

Cépage : Gamay, Pinot noir (co-fermentation)

Alcool : 13,0%

Terroir : Calcaire

Age des vignes : 70 ans en moyenne

Mode de culture :

Vignes travaillées en agriculture biodynamique (certifiées par DEMETER) et labour à cheval, taille Guyot Poussard, vendange manuelle

Vinification :

Macération semi-carbonique, élevage 8 mois en cuve bois tronc conique, mise en bouteille, magnum et jéroboam par nos soins

Nombre de bouteilles / magnums :

8'300 bouteilles / 800 magnums