



CHÂTEAUMEILLANT

CHÂTEAUMEILLANT « LA VEILLANTE »



LE VIGNOBLE

L'origine du vignoble de Châteaumeillant remonte au Ve siècle. Aujourd'hui étendu sur 7 communes au sud de Bourges, il est planté sur des terres siliceuses à dominante sableuse et sablo-argileuse.

CÉPAGE

Gamay

TERROIR

Argilo-calcaire

LA VINIFICATION

- Vendange à la main
- Macération d'environ 8 jours à 25-30°C
- Deux remontages quotidiens
- Fermentation malolactique en cuve inox
- Elevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille qui se fait en juin de l'année suivant la récolte

DÉGUSTATION

Une belle couleur grenat caractérise ce vin issu du sud du Berry.

Son nez, expressif, révèle de beaux arômes de fruits rouges.

La fraîcheur de l'attaque dévoile l'âme du Gamay. En bouche, la finesse et l'élégance des tanins se concluent sur une note épicée.



Accompagnement

Viandes blanches et fromages sont ses meilleurs amis



Température de Service

Entre 13 et 15°C



Vieillessement

3 à 5 ans