



DOMAINE LECOMTE

CHÂTEAUMEILLANT

FOLIE DOUCE



Cépage : 100% Gamay



Type de sols : Sols d'origine sédimentaire composés d'un complexe sablo-limoneux rouge.

Age de la Vigne : Vieilles vignes de plus de 70 ans.



Vinification : La vendange, saine et mûre, est triée sur table, égrappée et mise en cuve. Après une courte macération pré fermentaire à froid de 2 à 3 jours, la fermentation alcoolique démarre. Un ou deux remontages quotidiens permettront une bonne homogénéisation et un contact optimal du jus et des pellicules du raisin. Dès que la fermentation alcoolique est terminée, le vin est soutiré et le marc est pressé. La fermentation malo-lactique démarre ensuite. Celle-ci est une désacidification naturelle du vin. Une fois achevée, un premier soutirage est effectué et un sulfitage permet de stabiliser le vin. Commence alors l'élevage du vin durant lequel plusieurs soutirages interviendront. Ce vin est élevé durant 11 mois en barriques et foudres de chêne.

Degré : 14% Vol.



Dégustation : . Ce vin offre une concentration et une finesse qui ravira vos papilles. Il est à la fois velouté, fin, charnu et élégant.



Accords mets et vin : Il sublimera vos repas gastronomiques.

DOMAINE
LECOMTE

DL

Folie
Douce

CHÂTEAUMEILLANT

Domaine Lecomte | 18800 Farges en Septaine
10 rue des épinettes | Tel : 02 34 29 44 09

www.domaine-lecomte.com