

LES ARDELLES

DOMAINE LES TERRES D'OCRE

Les Gravoches 03500 Chatel de Neuvre



<u>Appellation</u>	Saint-Pourçain rouge
<u>Cépage / Variety</u>	70% Gamay & 30% Pinot Noir
<u>Age des vignes / Age of vineyards</u>	25 et 40 ans / 25 and 40 years
<u>Terroir / Soil</u>	Sablo-argileux. Sandy-clay.
<u>Vinification / Wine making</u>	Vendanges manuelles. Vinification séparée des 2 cépages, 70% de la vendange égrappée, 20 jours de macération pré-fermentaire à froid, remontages, pigeage. Levures indigènes et fermentation alcoolique contrôlée à 25°C. Elevage en barriques de 400 et 228 litres pendant 12 à 18 mois. <i>Manual harvest.</i> <i>Separate vinification of the 2 grape varieties, 70% of the grapes are destemmed, cold maceration before fermentation, pumping-over. Only indigenous yeasts used / alcoholic fermentation controlled at 25 °C.</i> <i>Ageing in oak barrels of 400 and 228 liters during at least 12 months to 18 months.</i>
<u>Dégustation / Tasting</u>	Un grand vin rouge à la matière complexe et riche sur des arômes de cassis, de groseille et de violette avec des notes épicées. <i>A great red wine with complex and rich matter on aromas of blackcurrant, redcurrant and violet with spicy notes.</i>
<u>Conservation / Storage</u>	5 à 10 ans / 5 to 10 years
<u>Accords / Food pairing</u>	Parfait avec des buffets froids, les viandes blanches et les grillades. <i>Perfect with cold buffets, white meats and grills.</i>