



# INSTANT

## DOMAINE LES TERRES D'OCRE

12 rue des Gravoches 03500 CHATEL-DE-NEUVRE



<b><u>Appellation</u></b>	Saint-Pourçain Rouge
<b><u>Cépage / Variety</u></b>	70 % Gamay & 30 % Pinot noir
<b><u>Age des vignes / Age of vineyards</u></b>	40 ans / 40 years
<b><u>Terroir / Soil</u></b>	Sablo-argileux et granite rose. <i>Sandy-clay and pink granite.</i>
<b><u>Vinification / Wine making</u></b>	Vendanges manuelles. Vinification séparée des 2 cépages, vendange égrappée, macération pré-fermentaire à froid, remontages, Levures indigènes et fermentation alcoolique contrôlée à 25°C. Elevage en cuve inox. <i>Manual harvest.</i> <i>Separate vinification of the 2 grape varieties, harvest completely destemmed, cold maceration, pumping-over, indigenous yeasts and alcoholic fermentation controlled at 25 °C.</i> <i>Ageing in stainless steel tank.</i>
<b><u>Dégustation / Tasting</u></b>	Le nez est marqué par des notes de fruits rouges et noirs (cassis, groseille, framboise) avec des nuances d'épices (légèrement poivré). La bouche est souple, plaisante et fruitée. <i>The nose is marked by notes of red and black fruits (blackcurrant, redcurrant, raspberry) with hints of spices (slightly peppery).</i> <i>The mouth is supple, pleasant and fruity.</i>
<b><u>Conservation / Storage</u></b>	5 ans / 5 years
<b><u>Accords / Food pairing</u></b>	Parfait avec un rôti de veau aux champignons ou bien sûr une truffade auvergnate. <i>Perfect with roast veal with mushrooms or of course an Auvergne truffade.</i>