



Saint Amour

« LES CAPITANS »



Domaine : Domaine du Clos du Fief



Potentiel de garde : 5 à 7 ans



Appellation : Saint-Amour



Degrés d'alcool : 13.5 %



Nom Cuvée : Les Capitans



Accord mets et vins : Gibier, viande en sauce, fromage de caractère



Cépage / assemblage : Gamay



Terroirs : sol argileux limoneux sur pierres bleues altérées profond



Robe : Rouge rubis aux reflets violacés



Type de culture : culture raisonnée



Arômes : Fruits rouges, cassis avec une pointe de réglisse



Vinification : levures indigènes, macération semi carbonique avec grillage pendant 17 jours



Caractère : fuité, souple et friand



Âge moyen de la vigne : 40 ans



Tanins : soyeux



Production annuelle : 7 000 bouteilles



Température de dégustation : 14/16°C



Vendange : Manuelle

Sylvain TÊTE

Artisan vigneron indépendant

49 rue du Gamay
69840 Juliéнас

+33 (0)6 32 39 43 26
www.closdufief.com
domaine@michelteete.com

