



## 13 Coteaux - Aurore de Gamay






### Cave des 13 Coteaux

Les raisins sont issus d'une production maîtrisée de vieilles vignes de Gamay et, pour une bonne partie, de la variété « Arcenant », produisant des grappes à petits grains. Les grappes sont récoltées et triées manuellement à maturité optimale, puis mises en cuvaison pour une période prolongée. Après pressurage et soutirage des grosses lies, le vin est mis en barrique de chêne suisse pour subir la 2e fermentation. Cette dernière est suivie d'un travail d'élevage et d'affinage de 10 à 11 mois, dans le but de rechercher le meilleur équilibre entre le corps du vin, les caractéristiques du cépage

Millésime: 2019 | Contenance: 75cl

n° 1474 | 8 En stock

24.70 CHF / Bouteille(s)

	Type de vin Rouge
	Cépages Gamay
	AOC Côtes-de-l'Orbe
	Style de Vin Fruité Structuré Rond
	Accords Fromage Viande rouge