

Fusion



- Provenance :** - France
- Franche-Comté
- Appellation :** - Vin de France
- Origine :** - Charcenne et Gy
- Cépages :** - Gamay, Pinot Noir et Sangiovese
- Sols :** - terre argilo-calcaires
- Vignes :** - vignes âgées de 3 à 25 ans
- taille Guyot simple
- récolte manuelle
- Vinification :** - fermentation alcoolique avec contrôle des températures
- malolactiques faites
- prise de mousse en bouteilles
- vieillissement sur lattes durant 66 mois
- Couleur :** - rouge intense
- Arômes :** - nez de fruits rouges, griotte, fruits noirs et bonbon anglais
- Caractère :** - bouche fraîche, fruitée et équilibrée avec une belle longueur
- S'harmonise :** - en apéritif, dessert sur un gâteau au chocolat ou aux fruits rouges
Pour un côté un peu atypique vous pouvez également l'associer avec des pizzas, des pâtes, de la charcuterie fumée ou une cuisine asiatique
- Température de dégustation :** - de 8 à 9° C
- Conservation :** - à boire dans les 3 ans

Henri Xavier Guillaume

