



ASTRA

VIN DE France

3375 bouteilles produites



ORIGINE DU VITRAIL:

Cathédrale St Vitus – Prague

CEPAGE: 100% Gamay

SURFACE: 1 hectare.
Parcelle "Les Ronces"

TERROIR:

Vallée de la Loire. Orientation Ouest.
sous-sol de Micaschistes.

PRODUCTION: 36hl/ha

Labours et griffages des sols, travaux en vert.

TAILLE: Guyot simple.

VINIFICATION ET ELEVAGE: Agriculture Biologique.

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes.

Cuaison courte : 10 jours, vendange entière sans écoulage des jus.

Pressurage pneumatique.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage et mise en bouteille sans apport de SO₂.

Elevage en **Amphores** de 450 litres, pendant 9 mois.

Pas de collage, pas de filtration.

Sans Soufre ajouté.

SO₂ total: <15 mg/L

SO₂ libre: <10 mg/L

COMMENTAIRES:

Fruit éclatant sur les petits fruits rouges bien mûrs, notes florales et délicates notes d'épices douces. Attaque fluide et milieu de bouche structuré sur la cerise et la prune. Longue finale...

Un vin sommes toutes charpenté et corsé qui saura vieillir tranquillement dans votre cave quelques belles années.

« Le Gamay est le cépage roi du Beaujolais mais se plait aussi très bien sur les coteaux de la Loire. Cette cuvée à 4 mains issue de la bien nommée parcelle « Les Ronces » et réalisée avec mon copain Ben Landron en est la preuve s'il en était besoin. Alors profitez de la vie, Boivez du vin, Boivez du bon Gamay de Loire !

L'appétit vient en mangeant, la soif disparaît en buvant disait un certain Rabelais »

Fred

ACCORDS MET-VIN:

Carré de veau rôti

Volaille à la broche.

Onglet grillé & échalotes.

Rognons, foie en persillade.

Le pot au feu de Mamie Josette.

Escalope de veau à la crème.

Camembert, Brie, Savarin, Cœur de Neufchâtel.

où comme dit Ben « Un verre et un tire-bouchons ! »

DEGUSTATION:

Température de service idéale: **16/17°C**

A boire à partir de 2018 et sur 5/7 ans au moins.