

TRADITION ROUGE 2021

| | |
|--------------|--|
| CEPAGE | Exclusivement GAMAY |
| VINIFICATION | Récolte manuelle suivie d'un éraflage total. Macération longue de 15 à 20 jours avec maîtrise des températures (20°/ 24°). Application du cahier des charges AB. |
| DÉGUSTATION | Gamay très nature, aux arômes sincères de fruits des bois, de poivre et de fraise mûre. Un rouge coulant et gourmand aux tanins bien enrobés et fondus. |
| CONSEILS | Un vin légèrement minéral révélant, par sa sincérité et par sa fraîcheur, charcuteries, viandes blanches et grillades. Température de dégustation : 14°C. Garde : 4 à 5 ans. |
| VENTES | Vente directe. Nous contacter. |



LES SOLS

Proviennent de granites ainsi que de tufs anthracifères. Présence forte de manganèse sur une partie du domaine.

LE VIGNOBLE

6 hectares sur les coteaux qui dominant La Loire.

Plantation large avec une densité de 4400 pieds/hectare avec un palissage haut.

La vigne est cultivée en Agriculture Biologique depuis 1996.



Richard LAPALUE
vigneron
06 25 85 11 01

Joël LAPALUE
vigneron
06 81 20 47 25

LE CLOS SAINT-JEAN
A.O.P. Côte Roannaise
1649 route de Combe
42155 St-Jean-St-Maurice-sur-Loire
France

Domaine créé en 1995
JOËL & RICHARD LAPALUE
clossaintjean@wanadoo.fr
www.leclossaintjean.fr

