

## FICHE TECHNIQUE



### LES TERRES D'OCRE INSTANT T ROUGE 2014

<i>Appellation</i>	AOP Saint Pourçain
<i>Terroir : Soil</i>	Gamay : Granite rose et Pinot Noir : sablo argilo calcaire <i>Pink granite for the Gamay and sandy-clay on limestone for the Pinot noir</i>
<i>Cépage : Variety</i>	34% Pinot Noir – 66% Gamay
<i>Age des Vignes : Age of vines</i>	
<i>Récoltes : Harvest</i>	Manuelle <i>By hand</i>
<i>Rendements : Yield</i>	
<i>Vinification : Winemaking</i>	Vinification séparée des 2 cépages, vendange égrappée, macération pré-fermentaire à froid, remontages, Levures indigènes et fermentation alcoolique contrôlée à 25°C <i>Separate vinification of the 2 grape varieties, harvest completely destemmed, cold maceration, pumping-over, indigenous yeasts and alcoholic fermentation controlled at 25 °C</i>
<i>Elevage : Ageing</i>	En cuve inox <i>in stainless steel tanks</i>
<i>Dégustation : Tasting note</i>	
<i>Accompagnement : Pairing</i>	
<i>Mise en bouteille : Bottling</i>	
<i>Degré / Alcohol</i>	12.5 %
<i>Acidité / Acidity</i>	pH 3.49
<i>Sucre résiduel / Residual sugar</i>	0