



VIGNOBLES VICTOIRE D'AFFAUX

Depuis 1691

Cuvée Dumas

DESCRIPTIF

La Cuvée Dumas est travaillée en grappes entières. Le pigeage fait traditionnellement au pied, les délestages et les remontages quotidiens, nous permettent d'extraire une intense couleur rubis et des tanins puissants. L'élevage en fût de chêne de la forêt de Tronçais (Allier) nous permet de complexifier la cuvée en lui apportant des arômes secondaires tel que le café, la vanille ou encore un toasté élégant.

TERROIR

Nos vignes reposent sur des sols sableux, composés de granit très altéré et profond rendant les sols très drainants. Leur exposition Nord-Est nous permet de préserver toute la fraîcheur du sol pour un bon développement des raisins. La taille en gobelet, taille traditionnelle beaujolaise, protège les raisins des rayons du soleil pour un murissement idéal.

ACCORD METS & VIN

- Chapon farci au foie gras et ses marrons d'Ardèche
- Petit Salé aux Lentilles vertes du Puy en Velay
- Gigue de chevreuil et son gratin dauphinois
- Chou farci à la Bourguignonne



www.vignoblesvictoiredaffaux.com

contact@victoiredaffaux.com

+33 (0) 6 43 80 26 34