



VIGNOBLES VICTOIRE D'AFFAUX

Depuis 1691

CLOS DES GRENERIERS

DESCRIPTIF

La Cuvée du Clos des Greneriers est issue d'une unique parcelle vinifiée séparément. Après avoir soigneusement sélectionné les raisins, la macération débute en grappes éraflées en majorité. La fermentation alcoolique se poursuit de 10 à 12 jours. Le travail en cuverie est délicat pour extraire une couleur rubis intense et des tanins souples et soyeux, tout en préservant au maximum les arômes primaires du gamay, tel que la cerise noire, la fraise ou encore le cassis. Pendant 10 mois, le travail se poursuit avec un élevage en amphore Tava. Ce contenant neutre en apport d'arômes présente une grande capacité de micro-oxygénation, permettant de préserver le vin tel que nous l'avons voulu tout en lui apportant une belle complexité.

TERROIR

Nos jeunes vignes du Clos des Greneriers reposent sur un sol granitique très altéré et profond, traversé par une veine de manganèse. Autrefois la richesse de son sol abritait de grandes plaines à grains qui alimentaient le moulin à vent surplombant le lieu-dit, d'où son nom : Greneriers. La taille de la vigne en cordon double de Royat, nous permet de travailler les sols avec précision.

ACCORD METS & VIN

- Saltimbocca de veau et ses petits artichauts
- Volaille de Bresse aux morilles
- Filet de bœuf Chateaubriand



www.vignoblesvictoiredaffaux.com

contact@victoiredaffaux.com

+33 (0) 6 43 80 26 34