

Les vins de la Cave du Rouge-Gorge

Millésime 2018

La Cave du Rouge-Gorge achète la vendange provenant de raisins cultivés sur des parcelles des communes de Dardagny et Chouilly, selon les principes de l'agriculture biologique.

Liste de prix

Gamme « tradi »

Les vins sont ensemencés avec des levures sélectionnées, pas de sulfitage à la vendange, pas de collage ni filtration, sulfitage selon option œnologique.

Chasselas : fermentation malolactique bloquée,

40 mg/l de SO₂ total **16.-frs**

Pif du Piaf : assemblage de Gamay (2/3) et de Pinot noir (1/3), **18.-frs**

pas de sulfites ajoutés, < 10mg/l de SO₂ total

Pif du Piaf : cuvée argile **20.-frs**

Gamme « nature »

Les vins ont fermenté à partir de leurs propres levures. Ils n'ont reçu aucun apport de sulfites (<10mg/l SO₂ total). Aucune filtration ni collage ne sont réalisés. Les vins peuvent contenir un résidu de gaz carbonique leur permettant de se protéger contre l'oxydation. Un passage en carafe permet de les assouplir...selon les goûts, donc.

La cuvée argile correspond à un élevage en cuve de grès de 250 litres durant au moins 8 mois.

Chasselas **cuvée argile EPUISE** **18.-frs**

Gamay EPUISE **16.-frs**

Gamay **cuvée argile EPUISE** **18.-frs**

Pinot noir **18.-frs**

NB : pour des raisons légales, la mention « contient des sulfites » doit figurer sur l'étiquette

En effet, même sans ajout de sulfites pendant la vinification, le vin contient des sulfites à des doses inférieures à 10mg/l.

Janvier 2020