



Région et Appellation	Vin de France
Créateur	BEDOUET Vigneron - 44330 Le Pallet- France
Cépage	Pinot noir - Gamay
Degré	12% Vol
Terroir	Sol issu de gneiss et micaschistes à l'altération superficielle.
Vignoble	Sols filtrants, de bonne précocité, induisant une vigueur modérée de la vigne.
Travaux à la vigne Vinification et élevage	Le vignoble est en agriculture biologique, les vignes sont donc cultivées sans désherbants ni produits chimiques de synthèse. Les vendanges sont faites à maturité optimale et le raisin est pressé directement. Le pressurage pneumatique est lent et la fermentation est naturelle. L'élevage en barriques s'effectue sans sulfite ajouté. La mise en bouteilles est réalisée directement sur sa lie de vinification.
Dégustation	Nous vous laissons le soin de découvrir par vous mêmes les sensations que procurent ce vin.
Accord mets-vins	Servez à 10°, buvez le comme vous aimez, à l'apéritif et tout au long du repas.

www.bedouet-vigneron.bio



28 le Pé de Sèvre - 44330 LE PALLET - France

Tél: +33 (0)2 40 80 97 30 / Fax: +33 (0)2 40 80 40 68 / GMS: 06 85 42 12 66 / Mail: michel@bedouet-vigneron.com