PÉTILLANTS PAR NATURE

DUBREUIL & FILS



100% GAMAY

L'Hirondelle

Sous une robe rubis aux reflets grenat, limpide et lumineuse, il dévoile avec gourmandise des notes de cerise, de fruits des bois et une pointe d'épices. Un vin frais, souple et désaltérant à partager sans attendre.

L'Hirondelle : Les anciens nous ont toujours dit d'attendre le printemps pour embouteiller les vins rouges.
Le jour ou les hirondelles sont revenus annoncer la belle saison, elles ont tout naturellement leur nom à cette cuvée

Appellation : Vin de France

Sol : Argilo-Calcaire, parfois rocailleux avec des pentes à presque 60% de dénivelé

Encépagement : 100% Gamay noir à jus blanc

Densité de plantation : entre 6000 et 7000 pieds / Ha selon l'âge des vignes

Age moyen des vignes : 30 ans

Mode de culture : Certification Haute Valeur Environnementale Niveau 3 depuis le millésime 2018.

Vinification : Fraîchement vendangé, les raisins sont mis en cuve pour une macération/fermentation d'une dizaine de jour grâce aux levures indigènes. Laissé sur lies tout l'hiver, les vins attendent le printemps pour être embouteillé.

Température de service : 12 à 14° C

Accords mets et vins : Très agréable à l'apéritif comme au repas il s'accorde à merveille avec de la charcuterie, volaille rôtie, grillades, et cuisine du quotidien.

Durée de garde : 1 à 2 ans
Notre conseil : conservez les bouteilles couchées, à l'abri de la lumière, et à une température constante de 15°C.

DUBREUIL & FILS
33 RUE DE LA BALME – 01450 CERDON
TÉL. 04 74 39 96 85 – 06 80 71 76 40
EMAIL : CONTACT@DUBREUILETFILS.COM

SITE INTERNET ET BOUTIQUE EN LIGNE