

# FICHE TECHNIQUE

## EPIPHYTE

« *Un ecotone est une zone de transition entre deux écosystèmes.*

*Cet assemblage des cépages Gamay et Côt, issu d'une macération semi-carbonique, se situe à la frontière de l'appréciation d'un vin primeur et d'un rouge traditionnel. Il se caractérise par un bouquet riche en fruits et une bouche gouleyante à souhait...»*

TYPE DE VIN :

TRANQUILLE

COULEURE :

ROUGE

CEPAGE :

COT (50%) GAMAY (50%)

MILLESIME :

2023 (production 2500bt)

TAV :

12.5%vol

TERROIR :

ARGILO-LIMONEUX CALCAIRE

AGE DES VIGNES :

40 ANS

VINIFICATION / ELEVAGE :

Vendange manuelle en caisse. Encuvage vendange entière, immersion avec jus rosé. Levurage par pied de cuve. Pas de procédé mécanique d'extraction, macération 8 jours puis pressurage. Elevage de 6 mois, en cuve pour les jus de goutte et début de presse, et en barrique pour la fin de presse. Mis en bouteille mars 2024, non collé, filtration légère sur plaque. Dégazage partiel.

SO2 total : 40 mg/L

DESCRIPTIF GUSTATIF / ACCORDS :

Robe rubis et légère. Nez complexe entre fruits rouges et épices, notes toastées. La bouche est légère, marquée par une belle fraîcheur et sapidité, tanins souples. Vin appréciant une température de service similaire à un vin blanc. Il accompagnera parfaitement les charcuteries et abats, mais aussi terrines et poissons cuisinés de Loire. Il pourra également être dégusté en apéritif pour les amateurs.

DOMAINE DE LA  
CANOPEE | JÉRÉMY LAJOUX  
VIGNERON



Ecotone

TOURAINE  
Appellation d'Origine Protégée