

Domaine:	Terres de ROA
Nom du vin:	Mystik
Millésime:	2018
Appellation:	Saint-Pourçain
Région géographique:	Loire
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	20% Pinot Noir 80% Gamay
Teneur en alcool:	15.0%
Teneur en soufre:	2g/hl de SO2 à la mise en bouteille
Âge des vignes:	Entre 20 et 40 ans
Sols:	Granitique
Météo annuelle:	Année pluvieuse jusqu'à la fin du mois de mai, début juin et sec en été et automne
A la vigne:	Assemblage de Gamay & de Pinot noir sur l'appellation Saint-Pourçain sis dans l'Allier, au nord de Vichy
Vinification:	Vinifications douces sans intrants sur levures indigènes. Ajout de max 15mg/L de SO2 a la mise en bouteilles
Mon ressenti:	Intense, riche, puissant, frais et sur les petits fruits rouges. Un vin parfaitement équilibré. Une quille à avoir toujours sous la main pour un repas entre copains
Accords:	A boire à l'apéro ou sur une grillade entre copains
Remarques:	3'500 à 4'000 ceps/ha; Rendement 25hl/ha. Domaine certifié bio depuis 2009

