

Domaine:	Tribu ALONSO
Nom du vin:	Art Brut
Millésime:	2020
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Beaujolais
Type de vin:	Rouge
Contenant:	Bouteille
Cépage:	100% Gamay
Teneur en alcool:	13,5%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	Entre 30 et 70 ans
Sols:	Argilo-calcaire
Météo annuelle:	Printemps particulièrement pluvieux puis depuis le mois de mai, le temps s'est remis et l'été a été sec jusqu'aux vendanges. L'été a été arrosé par quelques pluies bienfaitrice
A la vigne:	Taille en gobelet pour la plupart du domaine
Vinification:	100 % grappe entière, pressurage au bout de 4 jours et mise en bouteille à 997 de densité
Dégustation au nez:	Nez sur des agrumes et de la framboise
Dégustation en bouche:	Bouche croquante
Mon ressenti:	Cyril nous a fait un vin atypique en dehors des sentiers battus. J'adore
Accords:	Un vrai vin de plaisir à boire entre amis. Il fera merveille sur une charcuterie
Remarques:	

