

Clos Saint Vincent

Bellet 2007

Vin : *Vino di Gio Rouge*

Région : Provence

Appellation : AOC Bellet

Cépages : 100% Folle Noire

Présentation : En 1993, les familles Sicardi et Sergi, acquièrent la propriété. Depuis, l'extension des 6 hectares de vignes, la mise en place d'une méthode de culture bio et la biodynamie permettent au domaine d'être un top de l'AOC Bellet. Selon un calendrier lunaire, des préparations d'origine végétales comme les tisanes d'orties, animales comme le compost de fumier ou minéral comme la silice pilée sont appliquées sur les vignes.

Terroir: Le sol est constitué de galet mélangé à un sable très clair (poudingue), il favorise l'**expression** et la pleine **maturité des raisins**.

Vinification et Elevage : La **vendange est manuelle**, les raisins sont ramassés à l'optimum de leurs maturité et sont **soigneusement triés** pour apporter le meilleur de la récolte.

La vinification s'effectue en cuve inox avec pigéage manuel, la durée de **cuvaion** pouvant aller jusqu'à **30 jours**. La **mise en bouteille** intervient après **12 à 16 mois** d'élevage en **fûts de chêne Français** sans collage, ni filtration.

Le **Vino di Gio Rouge** est produit entre **600 et 800 bouteilles** suivant les années, **40 Magnums** et **6 Jéroboams**.

Apogée : 2008/2015

Service : 17°C .

Accompagnement idéal : daube, viandes grillées...

Prix : 20 euros

Coordonnées producteur:

Caves "Le Clos Saint-Vincent"

"Collet des Fourniers"

Saint-Roman de Bellet

06200 - Nice - France

Tél. : + 33 (0)4 92 15 12 69 e-mail : contact@clos-st-vincent.fr