



LA QV

09/05/23

Verdier-Logel

Côtes-du-Forez, Cuvée des Gourmets**26.75 CAD / Bouteille (particulier)**

23.25 CAD / Bouteille (licencié)



Provenance:
France, Loire

Couleur:
Rouge

Année:
2021

Format:
12 × 750ml

Cépage:
gamay

Code Article:
15065907

Prix Licenciés:
23.25

Dans la vigne

Culture:
biologique certifiée

Sol:
argile, granite

Notes:
vendanges manuelles

**Dans le chai**

Vinification:
macération semi-carbonique, sur 10 jours;
fermentation via levures indigènes.

Élevage:
3 à 5 mois, en cuve inox

Notes:
notes de dégustation : arômes délicats de griotte et
de poivre, acidité fraîche, amplitude et gourmandise.

À propos du producteur

Verdier-Logel



L'histoire de Jacky et Odile, tous deux d'origine alsacienne, débute en 1992, après avoir eu, en vacances, un coup de cœur pour l'Auvergne, et plus particulièrement, les Côtes du Forez.

C'est alors qu'ils mettent la main sur la cave Verdier Logel, un domaine de 18 hectares, surtout planté en gamay, pinot gris et viognier, sur un sol de granite et de basalte d'origine volcanique.