

GEORGES MILLÉRIOUX ET FILS

LA CORNILLE

Loire , France



- Disponibilité** Importation privée
- Humain** Jean-Claude et Nicolas Millérioux
- Millésime** N.M.
- Appellation** Loire Vin de France
- Lieu, Lieux-Dits** La Cornille
- Sols** Calcaires de Buzançais sur Kimméridgien inférieur
- Altitude Des Vignes** 230 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Orientation** Sud
- Cépages** 100% Gamay
- Viticulture** Raisonnée
- Palissage** Guyot simple
- Pi/Hect** 6700 pi/ha
- HI/Hect** 33 hl/ha
- Vendanges** Manuelle
- Vinification** Encuvage en grappes entières dans une cuve béton à chapeau ouvert, pigeage à la main. Assemblages avec les vins de presse, FML, soutirage, légère filtration ave mise en bouteilles.
- Levures** Indigènes
- Élevage** Cuve béton
- Alcool** 12.5% alc./vol.
- Sulfites** 28 mg/l
- Couleur** Rouge cerise
- Dégustation** Petits fruits rouges un vin souple et frais, parfait à l'apéro et pour les repas légers.
- Température De Service** 14-18°C

BOIRES
