



Lise et Bertrand Jousset

Y a rien qui presse

Touraine 2009

Cépage	70% Gamay, 30% Cabarnet Franc
Sols	Sable et silex en surface, sur roche mère calcaire
Vignes	Taille courte, 8 yeux par cep Agées de 40 à 60 ans Travail intégral des sols
Vendanges	Manuelles, en caisse, en un seul passage Tri sur pied rendements environ 30 hectolitres/hectares
Vinifications	Les deux cépages sont vinifiés ensemble Macération carbonique en cuve ouverte pendant 10 jours, Décuvage en caisse Fin de fermentation alcoolique et malolactique en barrique de 6 vins Jus de Presse et jus de goutte vinifiés ensembles
Caractéristiques	Le vin n'étant pas dégazé à la mise, ne pas hésiter à carafier. Ce vin est né de la rencontre de copains vignerons devenus amis
Accords mets et vins	un pot au feu
Potentiel de garde	1 à 3 ans