



*Lise et Bertrand Jousset*

# Y a rien qui presse

Touraine 2009

<b>Cépage</b>	70% Gamay, 30% Cabarnet Franc
<b>Sols</b>	Sable et silex en surface, sur roche mère calcaire
<b>Vignes</b>	Taille courte, 8 yeux par cep Agées de 40 à 60 ans Travail intégral des sols
<b>Vendanges</b>	Manuelles, en caisse, en un seul passage Tri sur pied rendements environ 30 hectolitres/hectares
<b>Vinifications</b>	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
<b>Caractéristiques</b>	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
<b>Accords mets et vins</b>	un pot au feu
<b>Potentiel de garde</b>	1 à 3 ans