



Chicago 2018: « cuvée parcellaire de caractère ! »

Dans les années 1880, le phylloxéra, insecte friand des racines des vignes, se répand, atteint notre région et cette colline en particulier. Afin de lutter contre ce ravageur, les vignerons ont recours aux porte-greffes américains résistants. Avant de rejoindre l'Europe, ces plants circulent par Chicago et sont estampillés au passage. Une fois arrivés à destination, ces pieds américains permettent la replantation, le greffage des cépages locaux et le renouveau du vignoble. Souhaitant remercier leurs « sauveurs » américains, les vignerons baptiseront la parcelle du nom de l'estampille des caisses: « Chicago ».

- AOC Coteaux du Giennois
- Cépage : Gamay 80% - Pinot Noir 20%
- Sols : Argilo-Calcaire
- Âge moyen des vignes : 46 ans

CULTURE de la VIGNE

- Vignes labourées et enherbées naturellement
- Taille en Guyot Poussard
- Ébourgeonnage sévère (régulation à 16 grappes par pieds)

VINIFICATION

- Le choix de la date de récolte est prépondérant pour l'expression de nos vins
- Vendanges manuelles puis mise en cuve des grappes entières
- Fermentation à basse température pendant dix jours
- Mise en jus par pigeage
- Fin de fermentation après pressurage
- Elevage en cuve 6 mois

DÉGUSTATION

- Visuel: Robe rouge, rubis.
- Nez: Sur des notes des notes poivrées, fruits rouges, confiture tels que la fraise.
- Bouche: Fruits rouges avec de la cerise, accompagné d'une pointe épicée
- Accords: Charcuteries, Quiches, Pizza, viandes grillées, Barbecue.

