

Les Domes Gamay Cotes de Auvergne Rouge 2024 - Yvan Bernard



Nazione: Francia
Regione: Auvergne
Genere: Vino
Denominazione: Cotes de Auvergne
Tipologia: Rosso
Vitigno: Gamay
Annata: 2024
Età delle Vigne: 20-30 anni
Lievitati: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Grado Alcolico: 12%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Temperatura di servizio: 16° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Gamay d'Auvergne, fermentazione Spontanea. Affinamento per circa 12 mesi in acciaio.
Biologico certificato e Biodinamica non certificata.
Sentori chiave: Ciliegia, note fumé e pepe verde

Naso: sentori di piccoli frutti rossi, note speziate, richiami fumé e leggermente ematici
Bocca: croccante, sorso leggero, minerale e speziato
Vista: Rosso rubino con riflessi violacei

Ci troviamo a Montpeyroux, un piccolo comune nel cuore dell'Auvergne in grado di incarnare il carattere schietto, anarchico e vibrante di una regione ricca di storia e personalità, anche se troppo spesso trascurata.

Il Terroir qui è capace di donare vini unici e straordinariamente peculiari, soprattutto grazie alla composizione prevalentemente vulcanica e granitica dei suoli che compongono i terreni, situati a circa 500 metri sul livello del mare, donando grande mineralità, tensione e freschezza.

Qui Yvan Bernard fonda nel 2001 la cantina che dal 2021 diviene "le Chemins de l'Arkose", dove l'Arkose rappresenta il materiale principale che caratterizza maggiormente i suoli sui cui le viti

poggiano le radici.

Da subito l'intenzione di Yvan è quella di lavorare secondo una visione libera e priva di troppi compromessi, mantenendo da un lato vivo l'animo delle sue terre e dall'altro producendo referenze pulite e cristalline.

Dal 2009 si produce secondo agricoltura biologica (con relativa certificazione) e dal 2017 vengono introdotte le pratiche biodinamiche, lavorando in vigna con pochi trattamenti ed utilizzando esclusivamente rame, zolfo e tisane.

Les Domes è un Gamay d'Auvergne (vitigno che si contraddistingue dal canonico Gamay del Beaujolais per un carattere più vinoso, scuro e grintoso) proveniente da vigne in parte aventi 70 anni di età situate su terreni ricchi di basalto vulcanico.

Un vino croccante, succoso, suadente e piacevole nella beva, si distingue dal Banlieu Rouge per avere una freschezza e mineralità in grado di conferirgli grande immediatezza e grinta al tempo stesso.