



**Du fruit et du plaisir pour ce vin d'une grande finesse qui présente un caractère suave et délicieux, reflet des plus beaux terroirs de Châteaumeillant.**

## CHATEAUMEILLANT « Solissime »

TERROIR : Terres siliceuses, granit et schiste

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14-16°C

POTENTIEL DE GARDE : 2 à 5 ans

### VITICULTURE & TERROIR

- Situé au sud de Bourges, le vignoble de **Châteaumeillant** compte 91 hectares
- Les vignes de **Gamay** sont plantées sur un terroir siliceux, de sable et d'argiles sableux qui offre des **rouges délicats et structurés**
- L'histoire vigneronne de la région est très ancienne, située à un carrefour marchand important pour les Romains (Ve siècle avant JC)

### VINIFICATION

- Vendanges **manuelles**
- **Éraflage** de la vendange avant la **fermentation** alcoolique en cuves, réalisée en même temps que la **macération** (11 jours)
- Après fermentation **malolactique**, le vin est élevé en cuves

### ACCORDS METS & VINS

Son amplitude aromatique mettra en valeur vos viandes blanches ou vos viandes rouges braisées ou poêlées.

#### Nos suggestions gourmandes :

- *Rôtis arrosés de glace de viande ;*
- *Un Saint-Marcellin fondant.*

### DÉGUSTATION

<b>Oeil</b>	Grenat
<b>Nez</b>	Fruits rouges (cerise, griotte)
<b>Bouche</b>	Belle rondeur, une bouche pleine de charme, légère astringence tannique

Ce vin aux connotations caractéristiques de fruits rouges (cerises, griottes...) est très agréable à boire. En bouche, il est d'une jolie rondeur ; très charmeur, il laisse apparaître une légère et agréable astringence (tannins issus du raisin), assurant un vieillissement pendant 3 à 5 années.