

## La Fosse aux Loups

### **Terroir :**

Cette cuvée est issue d'une parcelle sur des sols de cailloux et graviers.

### **Vinification :**

Le travail de vinification implique deux remontages par jour, une macération de 10 à 12 jours est nécessaire pour cette cuvée. La méthode de vinification est semblable à la « cuvée Gabriel » mais restera en cuve jusqu'au mois de septembre.

### **Dégustation**

Cette cuvée dégage un bouquet marqué par des fruits rouges avec une note épicée. Le vin accompagne gaiement , gigots et viandes rouges. Il doit être dégusté aux alentours des 14

### **Viellissement**

Ce vin pourra facilement être conservé 5 à 8 ans .;

**Millésimes disponibles :** 2010

