



LE BARON ROUGE

Cépage : Côt 100 %

Superficie : 1ha

Rendement : 55 hl/ha

Terroir : Coteaux de Thésée sur sol argilo-calcaire et argile à silex.

Mode de taille : Poussier

Dégustation :

Servi à température ambiante, ce vin accompagne parfaitement les viandes rouges (gibiers), les raclettes et les fondues (bourguignonne et savoyarde). Pour l'apprécier pleinement, déboucher le 30 minutes avant dégustation.

Mode de culture :

Domaine en Agriculture Biologique, n'employant ni pesticide ni engrais chimique, vignoble enherbé et cultivé sous le rang, apport de fumure organique provenant de la décomposition de matières végétales (feuilles, herbe)

Vinification :

Égrappage de la vendange puis macération pendant 6 jours. 1 remontage tous les 2 jours afin d'apporter de la structure au vin. Ecoulage et séparation du jus de goutte et du jus de presse puis intervient la FML.

Samuel BARON

95 Rue de St-Romain

41140 THÉSÉE - France

Téléphone : 06.30.37.14.02

e-mail : vignoblebaron@aol.com

