



Gilles Copéret

# CUVEE D'EXCEPTION EQUATION

<b>CEPAGE</b>	100 % Gamay noir à jus blanc
<b>COULEUR</b>	Rouge
<b>TERROIR</b>	En plateau, avec une exposition sud-est, sur un sol granitique très altéré profond
<b>AGE MOYEN DE LA VIGNE</b>	Vin issu d'une vigne de 70 ans à très petit rendement



## CULTURE

Taille en gobelet, en lutte raisonnée depuis de nombreuses années, certifiée Terra Vitis depuis le millésime 2018, broyage des sarments



## VINIFICATION

Vendanges manuelles uniquement. Macération semi-carbonique de 25 jours en grappes entières. Elevage en fût de chêne issu de forêts du centre de la France, pendant 12 mois, avant la mise en bouteilles



## DEGUSTATION

**CEIL** : teinte profonde, sombre  
**NEZ** : belle concentration de fruits noirs, avec des notes mentholées  
**PALAIS** : rond, puissant, profond

## SERVICE



**TEMPERATURE DE SERVICE** : 17°- A carafes avant dégustation jusqu'à 12h avant de le savourer  
**GARDE** : 10 à 15 ans  
**ACCORD METS-VINS** : avec une côte d'Angus, viande maturée, ou un cuissot de sanglier