

# La Gardonne

CÔTES D'AUVERGNE BOUDES



## LE VIN

**Appellation:** A.O.C. Côtes d'Auvergne Boudes

**Couleur:** Vin rouge

**Cépages:** 60% Gamay-40% Pinot Noir

**Terroir:** Sols argile-calcaires à influence volcanique

**Viticulture:** Agriculture Biologique (AB)

**Vinification & élevage:** Vendanges manuelles, vinification traditionnelle, levures indigènes, égrappage, élevage en cuve

## DÉGUSTATION

**Robe:** Rouge rubis aux reflets violacés

**Nez:** Fruits rouge mûrs (cerise, cassis), notes épicées

**Bouche:** Souple et gourmande, tanins fins, belle fraîcheur et finale équilibrée

## ACCORDS METS & VIN

Charcuteries, viandes blanches, volailles rôties, plats traditionnels et fromages affinés

## CONSEILS DE DÉGUSTATION

**Température de service:** 14-15°C

**Potentiel de garde:** 3 à 5 ans

Cuvée reconnue pour son excellent rapport qualité-prix et son expression fidèle du terroir auvergnat.



**La Région**   
Auvergne-Rhône-Alpes