



DOMAINE HAMET - SPAY
Cave Lamartine

SAINT-AMOUR *Clos du Chapitre*

CEPAGE ET TERROIR

« L'élégance du Gamay », cépage unique du Cru Saint-Amour. Nos parcelles, âgées de 40 à 60 ans, sont exposées à l'Est au lieu dît « Clos du Chapitre ». Sur ce sol caillouteux d'alluvions anciennes, les ordres religieux du Chapitre de Saint-Vincent de Macon y développèrent la culture de la vigne dès le Moyen-Age. Densité de plantation forte, 10000 pieds à l'hectare, facteur limitant de production. Taille courte et sévère en Gobelet.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles et macération en grappes entières pendant douze jours en cuve thermo régulée ciment ou inox. Maîtrise des températures en dessous de 26° afin de prolonger la macération. Pigeage, délestage précèdent le pressurage de la Cuvée. Le premier jus soutiré confère au vin, fraîcheur et arôme fruité. Le jus de presse apporte une structure tannique plus corsée nécessaire à un bon vieillissement. Fin de la fermentation alcoolique à 22°. La fermentation malolactique est réalisée à 100 %. Première mise en bouteille au Printemps suivant la récolte.

DEGUSTATION

2018 : Robe violet sombre, nez fruits noirs, en bouche des arômes Burlat et noyau de cerise. Vin souple, charnu et généreux digne d'une très belle année à Saint-Amour !

SERVICE & ACCORDS METS-VIN

Service à 15° sur entrecôte charolaise, poulet à l'estragon, blanquette.