



Lacrima Draci – 2024 Rouge

100 % Gamay. Terroir arcillo-calcáreo. Maceración de racimos enteros estrujados durante 5 días. Algunos remontados. Descube, prensado y posteriormente puesta en tanque de acero inoxidable.

Vino tinto ligero, afrutado, con un ligero amargor que recuerda a la piel de la uva y una buena frescura en boca. Se puede degustar incluso más fresco.

Sin aditivos enológicos.

Lacrima Draci – 2025 Rouge

100 % Gamay. Maceración semicarbónica durante 15 días. Continuación de la fermentación en tanque de acero inoxidable. Detención de la fermentación durante el invierno (10 g/L de azúcar residual en ese momento), posteriormente un ligero sulfitado (15 mg/L) y finalización de la fermentación mediante un cultivo iniciador en abril de 2026. Embotellado en junio de 2026.

Vino final completamente seco, pero muy afrutado y goloso. Un Gamay «a la Beaujolais», con una bonita acidez ligada al terroir de Lorena.