

Gamay rouge (IGP-VDP*)

Léger et fruité

Cépage : Gamay beaujolais

Terroir : le Gamay est situé sur des sols Limono-sableux reposant sur une roche mère de type micaschiste.

Vinification : les jus sont issus de cuvaisons courtes de façon à favoriser l'expression aromatique (fruits rouges) et limiter l'extraction des tanins. Décuvés et pressurés, les vins achèvent leur fermentation alcoolique, puis leur fermentation malolactique, en cuve.

Mise en bouteille : la mise en bouteille est effectuée de mars à juillet de l'année suivant la récolte.

Dégustation :

Oeil : robe rouge claire.

Nez : le nez épicé (poivré) souligne les arômes de fruits rouges (fraises, framboises, cerises griottes).

Bouche : léger et fruité le Gamay conserve sa fraîcheur grâce à une très légère acidité qui exacerbe le côté fruits rouges.

Accord mets et plats :

Il pourra être servi légèrement frais (entre 14°C et 16°C) pour accompagner barbecue, buffet froid et charcuterie, mais également chambré sur des plats cuisinés.

Suggestion de garde :

A consommer dès maintenant, mais pouvant se conserver deux ans dans votre cave.



Nous serions heureux d'avoir vos propres impressions de dégustations via la rubrique contact.

* VDP: Vin de Pays du Val de Loire IGP: Indication Géographique Protégée