



REGION
VAL DE LOIRE



CEPAGE
GAMAY



GARDE
3 ANS



TERROIR

NOS 2 HA DE GAMAY SE SITUENT SUR UN SOL ARGILO-SABLONNEUX. CE TERROIR PERMET AU GAMAY D'EXPRIMER SA LÉGÈRETÉ ET SA FRAICHEUR. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 40 ANS.



VINIFICATION

VINIFICATION TRADITIONNELLE EN CUVE INOX. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ PENDANT 12 MOIS MINIMUM AVANT SA MISE EN BOUTEILLE.



DEGUSTATION

LA ROBE EST GRENAT, DES NOTES DE GRENADES ET DE FEUILLES DE MURIERS ANNONCENT UNE BOUCHE LÉGÈRE ET FRAICHE. BIEN ÉQUILIBRÉ, AVEC UN CORPS LÉGER, CE VIN EST ACCENTUÉ SUR LES FRUITS ROUGES AVEC UNE BELLE ACIDITÉ QUI RESTE EN BOUCHE.



ACCORD METS ET VINS

PARFAIT POUR UNE SOIRÉE PIZZA OU AVEC DES PANINIS AU JAMBON.

EN CONCORDANCE AVEC UN FONDANT AU CHOCOLAT OU DES BROWNIES AUX NOISETTES.

TEMPERATURE DE SERVICE: 12° - 14°

