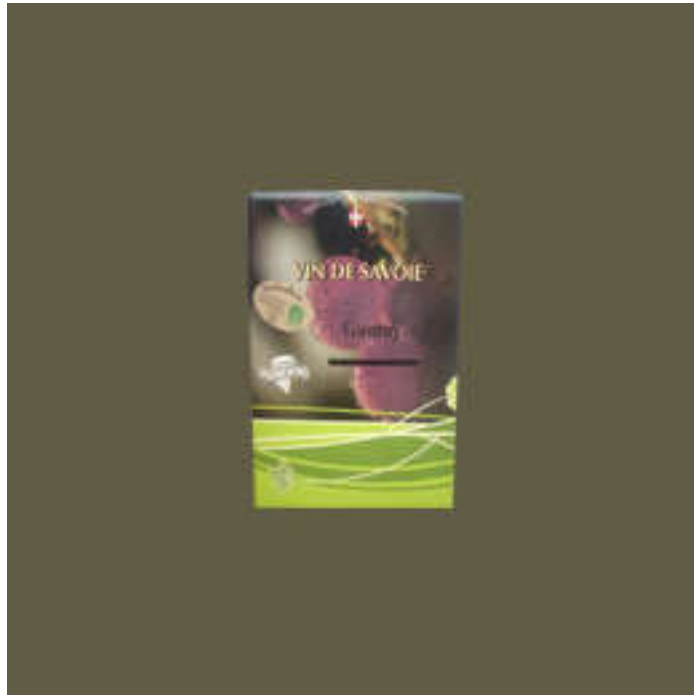


GAMAY



CÉPAGE : Gamay

SURFACE : 1 Ha 60

VOLUME ANNUEL MOYEN : environ 20Hl, totalement conditionné en BIB de 3l et 10l. Le reste rentrera dans la composition du Mont Rouge et des rosés.

SOL : argilo-calcaire

CULTURE : Vignes cultivées en CULTURE BIOLOGIQUE DEPUIS 2001 et certifiées par ECOCERT SAS.

VINIFICATION : En cuvaïson à température modérée avec 2 remontages par jour et des délestages afin de bien fixer la couleur et d'extraire des tanins plus souples. Cuvaïson de 10 à 12 jours.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION : Vin restant assez léger malgré des tanins bien présents pour un Gamay et des arômes de fruits rouges .
Les millésimes 2006 et 2007 ont de très belles structures

CONSEIL DE CONSOMMATION : Servir à environ 15° en accompagnement de plats de charcuterie, de viandes grillées ou de fromages légers.

GARDE : 4 à 5 ans

GENCOD : 3553790500511