

GAMAY Rosé Tradition 75 cl AOC VIN DU BUGEY ROSE



Cépage : Gamay

Moyenne d'âge des vignes : Parcelles d'âges moyens de 40 ans

Sol : Argilo calcaire

Taille : Guyot simple

Vinification : Les températures de fermentation sont contrôlées en cuves thermorégulées. Seules les levures indigènes sont responsables de la fermentation alcoolique qui s'effectue à des températures comprises entre 16 et 18°. C'est un rosé de pressurage direct. La mise en bouteille s'effectue en janvier.

Robe : Limpide, rose et brillant

Nez : Un nez fruité de fruits rouges (fraise, framboise)

Bouche : La bouche est très fruitée et légère avec une belle fraîcheur en finale.

Accords mets et vins : Le Gamay rosé sera très recherché pour les fritures et les viandes blanches, mais saura aussi se montrer agréable avec les crudités, salades, barbecue, etc.

T°C de service : 7 – 8 °C