



Cépage : Gamay

Moyenne d'âge des vignes : Issu de parcelles âgées de plus de 30 ans.

Sol : Essentiellement argilo-calcaires.

Taille : Guyot simple

Vinification : Vendange égrappée et foulée en totalité. Sur cette cuvée on réalise une macération courte de 5 à 6 jours avec un seul remontage par jour afin de préserver un maximum de fruité. L'élevage se fait en cuve inox et la mise en bouteille au printemps.

Robe : Limpide, d'une couleur rubis aux reflets violacés.

Nez : Les parfums du Gamay, plutôt discrets, évoquent entre autres la violette et les fruits rouges.

Bouche : D'une grande souplesse en bouche, c'est un vin léger, champêtre et fruité sur des belles notes de cassis.

Accords mets et vins : Le Gamay Tradition accompagne idéalement les charcuteries, les viandes grillées ou rôties, mais aussi la plupart des fromages.

T°C de service : 14 - 16°C