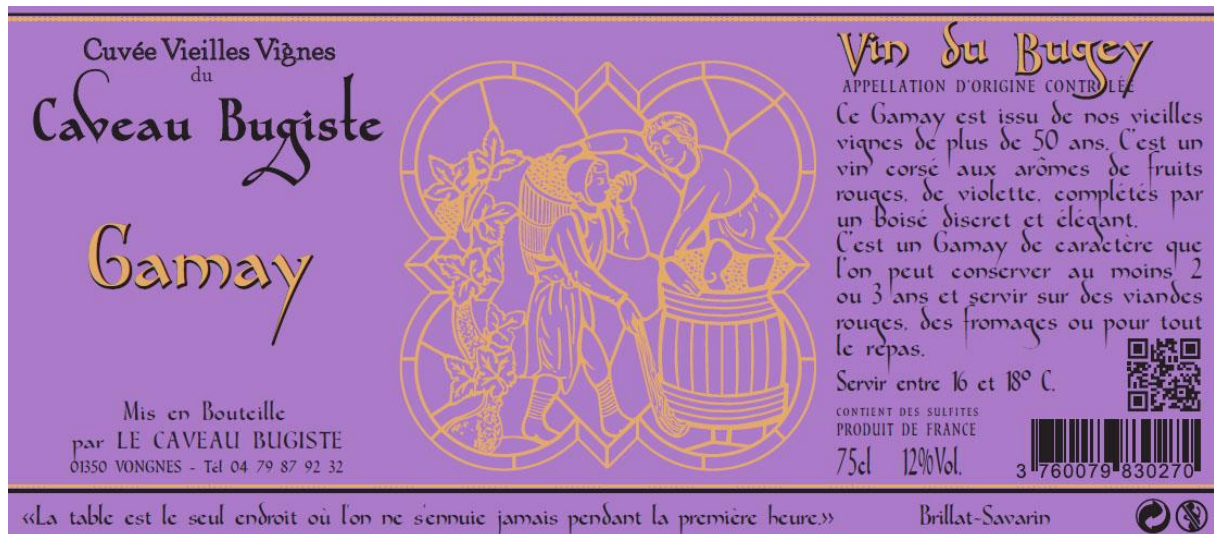


GAMAY "Vieilles Vignes" 75 cl
AOC VIN DU BUGEY ROUGE



Cépage : Gamay

Moyenne d'âge des vignes : Issu de parcelles âgées de 60 ans

Sol : Essentiellement argilo-calcaires

Taille : Guyot simple

Vinification : Vendange égrappée et foulée en totalité. La cuvaison s'effectue pendant 6 à 8 jours avec deux remontages par jour. Après une fermentation malolactique en cuve inox, l'élevage dure 4 mois en fûts de chêne. La mise en bouteille se fait au début d'été.

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

Nez : Parfums de fruits rouges, de cuir, et au boisé discret.

Bouche : Bien structuré en bouche, avec des tanins fondus et une belle finale évoquant la réglisse.

Accords mets et vins : Cette cuvée accompagnera les viandes rouges, les fromages et les plateaux de charcuterie.

T°C de service : 14 - 16°C