

JUS DE GAMAY

AOP TOURAINE GAMAY



REGION
VAL DE LOIRE



CÉPAGE
GAMAY



GARDE
3 ANS



TERROIR

LES PARCELLES SONT SITUÉES DANS LA ZONE DES SOLS ARGILO-SABLONNEUX ET BÉNÉFICIENT D'UN CLIMAT FRAIS QUE LE GAMAY AFFECTIONNE TANT. CE RAISIN PEU TANNIQUE PERMET DE PRODUIRE DES VINS ONCTUEUX, LÉGERS, DÉLICATS ET FRUITÉS. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 40 ANS.



VINIFICATION

APRÈS LA RÉCOLTE, LES RAISINS SONT ÉGRAPPÉS ET TRIÉS. APRÈS QUELQUES JOURS DE MACÉRATION, LA FERMENTATION ALCOOLIQUE DÉMARRE NATURELLEMENT. APRÈS UN MINIMUM DE 10 JOURS DE CUIVISON, LES RAISINS PASSENT PAR UN PRESOIR PNEUMATIQUE SUIVI DE LA FERMENTATION MALOLACTIQUE. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ EN CUVE INOX PENDANT AU MOINS 6 MOIS AVANT LA MISE EN BOUTEILLE.



DÉGUSTATION

CE VIN POSSÈDE UNE ROBE GRENAT BRILLANTE. UN JOLI NEZ DE GRIOTTE ET DE MÛRE EST ASSOCIÉ À UNE BOUCHE LÉGÈRE ET FRAÎCHE. CE VIN AU CORPS LÉGER EST GOURMAND À SOUHAIT, PONCTUÉ D'UNE BELLE ACIDITÉ.



ACCORDS METS ET VIN

LE MEILLEUR CHOIX POUR UNE SOIRÉE PIZZA OU UN BARBECUE AVEC DE LA VIANDE BLANCHE ET DES SAUCISSES, OU DES LASAGNES / SPAGHETTI A LA BOLOGNAISE. IL ACCOMPAGNE ÉGALEMENT PARFAITEMENT LES CANTALS OU LES BRIES CHAUDS.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12° - 14°

WWW.COMPLICESDELOIRE.COM

