



AOC TOURAINE ROUGE GAMAY

Cépage : GAMAY Noir à jus blanc 100 %

Terroir : Argilo calcaire + silex

Caractéristiques : Rouge
12.5 % Alc/Vol
Acidité Totale 3.50 g/l H2SO4
Millésime 2015

Vinification : Cuvaision courte 5 jours avec contrôle de température
Décuvage et fin de fermentation alcoolique et
malolactique ensuite à 20 ° pour garder le fruité.

Élevage : En cuve pendant 5 mois

Dégustation : OEIL - Rouge rubis
NEZ - Arômes de réglisse
BOUCHE - Gouleyant et fruité (panier de fruits rouges :
framboise, cerise, cassis) avec une bonne persistance.

Accompagnement : Charcuterie, poissons, volailles, tête de veau, viandes blanches.

Conservation : 2 à 3 ans.