

GAMAY

AOC Touraine
100% Gamay

VINIFICATION

Récolté manuellement après sélection des parcelles, la fermentation dure 5 à 6 jours en cuve béton à une température de 25°C. Ensuite le raisin est décuvé et pressé délicatement avec le pressoir pneumatique. S'en suit une fermentation Malo-lactique puis un soutirage et un élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Le Gamay avec sa robe rouge rubis est un vin avec des arômes de fruits rouges au nez. Léger et souple en bouche, il révèle tous ses éclats d'arômes de fruits rouges et une note un peu épicée.



INTEMPORELS

