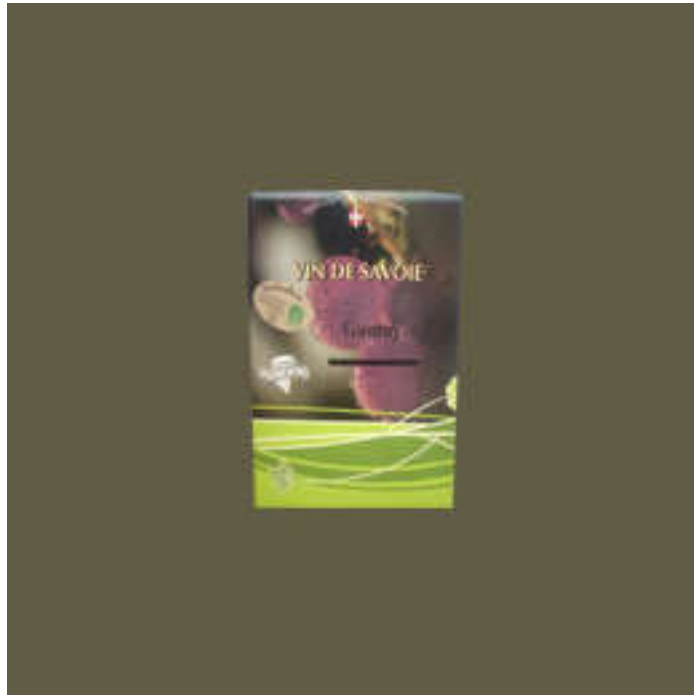


# GAMAY



**CÉPAGE :** Gamay

**SURFACE :** 1 Ha 60

**VOLUME ANNUEL MOYEN :** environ 20Hl, totalement conditionné en BIB de 3l et 10l. Le reste rentrera dans la composition du Mont Rouge et des rosés.

**SOL :** argilo-calcaire

**CULTURE :** Vignes cultivées en CULTURE BIOLOGIQUE DEPUIS 2001 et certifiées par ECOCERT SAS.

**VINIFICATION :** En cuvaision à température modérée avec 2 remontages par jour et des délestages afin de bien fixer la couleur et d'extraire des tanins plus souples. Cuvaision de 10 à 12 jours.

**COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :** Vin restant assez léger malgré des tanins bien présents pour un Gamay et des arômes de fruits rouges .  
**Les millésimes 2006 et 2007 ont de très belles structures**

**CONSEIL DE CONSOMMATION :** Servir à environ 15° en accompagnement de plats de charcuterie, de viandes grillées ou de fromages légers.

**GARDE :** 4 à 5 ans

**GENCOD :** 3553790500511