

## "GAMAY" Côteaux Bourguignons



### RUB\_VIGNOBLE

vignoble : Notre GAMAY est produit sur la commune de Magny-lès-Villers sur le lieu-dit "Les Mailles" et sur la commune de Villers-la-Faye sur le lieu-dit "Sous le Mont".

commune : 0.23 ha

altitude : 230 m

exposition : Sud

sol : Sol brun foncé, argilo-limoneux et profond

encepagement : Gamay

densite : 10 000 pieds / ha plantés en vigne basse

methode : Culture Biologique

### RUB\_CAVE

cave : Récoltés à la main et à maturité, les raisins sont ensuite triés, égrappés à 100% et mis en cuve. Pré-fermentaire à 10°C. La cuvaison dure entre 15 et 20 jours.

Après décuve, pressage et débouillage, le vin est mis en cuve en grès pour faire sa fermentation malolactique avant de commencer l'élevage pour environ 12 mois. Un seul soutirage et aucune filtration avant l'embouteillage.

elevage : 100% en cuve en grès

production : 1000 bouteilles en moyenne

format : Bouteilles cirés (75cl) et Magnums cirés (150cl)

### RUB\_DEGUSTATION

robe : Rubis intense

aromatique : Nez charmeur, de belle intensité avec des parfums de fruits rouges frais

bouche : Gourmande et légère, avec beaucoup de fraîcheur.

### RUB\_SERVICE

temperature : 15-16°C

garde : à boire maintenant avec beaucoup de plaisir.

accords : En entrée, se marie très bien avec le jambon persillé ou tourte. On peut l'associer aussi à des fromages comme le Cîteaux ou en dessert avec des fruits rouges frais.