

"GAMAY" Côteaux Bourguignons



LE 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

Cépage : Gamay

Densité : 10 000 pieds / ha plantés en vigne basse

Méthode culturale : Culture Biologique

LA 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 décuvage, pressage et débourbage, 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)

LA DÉGUSTATION

Robe : Rubis intense

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

Bouche : Gourmande et légère, avec beaucoup de fraîcheur.

LE SERVICE

Température de service : 15-16°C

Garde potentielle : à boire maintenant avec beaucoup de plaisir.

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