



Gamay 2017

IGP Ardèche

Le cépage Gamay

C'est le cépage exclusif du Beaujolais !

Le gamay donne un vin rouge fruité et souple pouvant être bu jeune.

Ce cépage offre des arômes de fraise, de cerise, de raisin frais et noyau ainsi que des arômes caractéristiques de bonbon anglais et banane pour les vins nouveaux.

Vinification

Le Gamay est exclusivement récolté à la main avec le maximum de précautions que nécessite la macération carbonique.

Les raisins sont déposés entiers dans la cuve où le jus va fermenter à l'intérieur de la graine.

Caractéristiques du Gamay 2017

Le résultat de cette macération carbonique provoque un vin rouge friand et bien typé, gouleyant et frais en final.

C'est un vin à boire dans les trois ans.

Suggestion d'accompagnement

Surprenant à l'apéritif, il accompagne les barbecues d'été et les plats épicés mais également les plats uniques entre amis (raclette, fondue, ...).

Température de service idéale : 13°