



**Appellation** : Vins de Pays du Val de Loire

**Cuvée** : Gamay rouge

**Couleur** : Rouge

**Millésime** : 2017

**Surface du vignoble** : 1.25 hectares

**Rendement** : 80 hectolitres

**Cépages** : 100% Gamay

**Agés des vignes** : 30 ans

**Terroir** : Micaschistes

**Vendanges** : Manuelles

**Vinification** : Macération carbonique (grappes entières) puis fermentation thermo-régulés

**Mise en bouteille** : au Domaine

**Dégustation** :

**Robe** : Rouge légèrement violacé

**Nez** : Nez expressif avec des notes de fruits rouges, très fruité

**Bouche** : Attaque souple et belle structure, accompagnées d'éclatants arômes fruités et floraux.

**Accompagnement** : Charcuteries, viandes rouges légères, grillades.

**Température de service** : 12 à 14°C

**A consommer** : dans les 3 ans

