

GAMAY ROSE



	Cépage	Gamay
	Terroir	Sol silico-argileux et sous sol de gabbro.
	Dégustation	D'un rose saumon intense et brillant, ce rosé se veut gourmand et plaisant. On y retrouve en effet des arômes de fraises et de framboises avec quelques notes lactées. On retrouve ces mêmes arômes en bouche et la framboise confère au vin un côté acidulé qui ravit les papilles.
	Vinification	Macération pelliculaire pendant 2 jours maximum, puis fin de fermentation traditionnelle.
	Conservation	1 à 2 ans
	Mets et Vins	Ce gamay pourra se déguster à l'apéritif, avec vos salades de crudités ou avec vos viandes et poissons légers cuits à la plancha ou au barbecue. Vous pourrez par exemple le déguster avec des <u>brochettes de poulet mentholé</u> cuites à la plancha. Servir : 9-11°C