

GAMAY

APPELLATION : AOC TOURAINE

CEPAGE : 100 % Gamay

TERROIR : Argile à silex et Limon argileux

SUPERFICIE : 3,50 Hectares

RENDEMENT : 55 HI/Ha

CONDUITE DU VIGNOBLE : Culture raisonnée, taille 1/2 baguette, désherbage sous le rang, enherbement, effeuillage et traitement anti botrytis.

VINIFICATION : Vendange mécanique, encuvage, fermentation alcoolique pendant 8 jours à 20-22°, décuvage, fermentation malo lactique, soutirage, collage au blanc d'oeuf, soutirage, précipitations tartriques, filtration et mise en bouteille en avril. Stockage 1 an avant la vente.

DEGUSTATION : C'est une robe grenat foncé qui s'offre à l'œil. Le nez très complexe s'ouvre sur d'intenses notes de fruits rouges. La bouche se partage entre concentration exceptionnelle et souplesse.

VIEILLISEMENT : 3 à 4 ans

TEMPERATURE DE SERVICE : 12 à 14°C

SUGGESTIONS CULINAIRES : Sa persistance en fera un allié sur une volaille en sauce et vos grillades.



Domaine CHARBONNIER Michel et Stéphane

4, Chemin de la Cossaie - 41110 CHATEAUVIEUX

Tél : 02.54.75.49.29 - Fax : 02.54.75.40.74 - Portable : 06.14.70.95.44

E-Mail : dms.charbonnier@domainecharbonnier.com