



Touraine Gamay

Val de Loire - Rouge

Région :	Loire
Appellation :	Touraine
Couleur :	Rouge
Cépage :	Gamay
Alcool :	12,5% à 13,5%
Contenance :	75 cl

Vin rouge agréable et fruité, à la robe vive et brillante, qui se consomme frais, jeune et accompagne avec bonheur les grillades, viandes blanches et fromages à pâte douce.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Terra Vitis.

Vendanges manuelles et mécaniques.

Macération carbonique partielle, vinification traditionnelle.

Elevage sur lies.



DEGUSTATION

Œil : Couleur rubis, vive, reflets rouges.

Nez : Fruité, fruité, subtils arômes de sous-bois, arômes de fruits rouges.

Bouche : Fruitée, délicate, gouleyante, souple.



SERVICE

Température de service : Entre 8° et 12°.

Garde : A consommer dans les 3 ans.



Accords mets et vins : Charcuteries, Pâté en croûté, Jambon persillé, Viandes blanches, Fromages peu affinés.