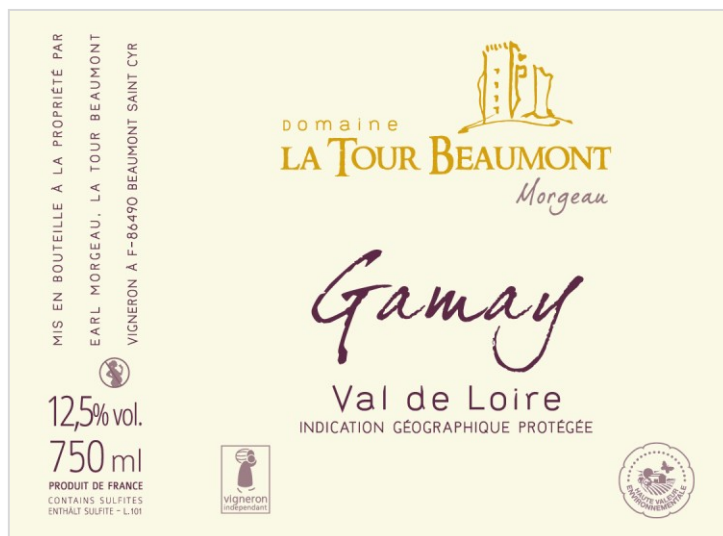



GAMAY VAL DE LOIRE

Appellation	: Indication Géographique Protégée
Origine	: Domaine familial depuis 5 générations.
Superficie Vignoble	: 30 hectares dont 4 hectares en Gamay.
Terroir	: Silex et limon caillouteux.
Encépagement	: Gamay.
Vinification	: Après un éraflage à 100%, la vinification est conduite de façon traditionnelle avec maîtrise des températures et remontages réguliers.
Embouteillage	: Mis en bouteille à la propriété, vigneron indépendant.
Certification	: Haute Valeur Environnementale, HVE.



 Nuances de fruits rouges, de fraises des bois. Vin fin, fruité et gourmand.

 Servir frais entre 12-14°C.

 A l'apéritif. Pour accompagner charcuteries fines, terrines de volaille, grillades, fromages à pâte blanche.

 Idéal dès maintenant par son côté fruité. Dans les 3 ans en conditions normales de conservation.

