

# Gamay

AOP SAVOIE ROUGE

## Cépage

100% Gamay

## Terroir

A l'abri des vents du Nord sur les coteaux de Fréterive, St Jean de la Porte et Montmélian, au coeur la Combe de Savoie que s'étendent nos vignes. Le vignoble est composé de jeunes et de vieilles vignes. Sol argilo-calcaire d'éboulis pierreux, coteaux pentus, plein sud ensoleillés entre Chambéry et Albertville.

## Production

20 000 Bouteilles

## Vinification

Vendanges mécaniques

Égrappage 100%

Encuvage sur tapis

Macération courte 4 à 5 jours pour privilégier le fruit.

Fin de fermentation en cuve inox.

## Dégustation

Oeil : Couleur soutenue burlat à reflet grenat

Nez : Minéral et fruité, fruit rouge, cerise noire, cassis, réglisse, pain grillé

Bouche : Ronde, souple et tonique.

## Conseil de dégustation

Accompagne très bien les viandes saignantes, grillades et charcuteries ainsi que le paté de campagne.

A boire entre 10°C et 12°C,

## Garde

Ce vin bien réussi est prêt à boire dans l'année, mais peut aussi attendre 1 à 2 ans.

