



Domaine de l'Épinay

VIGNERONS PAR PASSION

GAMAY ROUGE

IGP VAL DE LOIRE

Idéal pour les entrées de salades et de charcuterie. C'est le vin rouge le plus léger de notre gamme, ample et suave. A consommer dans les 2 années qui suivent la récolte.



Ideal for starters of salads and cold meats. It is the lightest red wine in our range, full and sweet. Consume within 2 years of harvest.

FICHE TECHNIQUE

CEPAGE Gamay Beaujolais

VINIFICATION Vendanges mécaniques, égrappage, puis macération en cuve inox thermo-régulée à la température d'environ 25°C, pendant 7 jours. Après fermentation alcoolique et malolactique, le vin est régulièrement soutiré au cours de l'hiver afin de le clarifier et d'affiner ses tannins. Au printemps, les arômes caractéristiques de petits fruits rouges et épicés s'expriment pleinement. Les tannins sont alors soyeux et très souples.

NOTE DE DEGUSTATION

Robe : rouge assez intense légèrement violacée.

Arômes : nez caractéristique de petits fruits rouges.

Bouche : les tannins sont très bien fondus.

