



227 - La Couperie
 49270 St-Christophe-la-Couperie
 Tél. 02 40 83 73 16
 www.vignoblecogne.fr

Gamay rosé



Dénomination	Indication Géographique Protégée Val de Loire
Cépage	Gamay 100 %
Age des vignes	22 ans
Conduite	Viticulture en culture raisonnée TERRA VITIS
Rendement	75 hl/ha
Techniques Culturelles	Densité de plantation : 4 000 ceps/hectares Hauteur de végétation : 1,60 m soit une hauteur totale des vignes de 2,10 m Enherbement de tous les rangs Ébourgeonnage, éclaircissage et effeuillage réalisés tous les ans
Vendange	Récolte mécanique qui permet d'attendre l'optimum de la maturité
Vinification	100 % pressurage direct Fermentation alcoolique entre 17 et 20°C Suivi analytique par un laboratoire oenologique
Elevage	Elevage sur lie fine pendant 5 mois
Caractères du vin	Vin frais, très aromatique, aux arômes de fraise, cerise et de bonbons anglais Vin souple et gras
Conservation et conseil de service	A déguster relativement jeune, maximum 2 années de garde Servir frais, 8° à 10°C
Accord mets et vin	A déguster avec des salades, crudités et charcuteries