



Gamay rosé

| Dénomination | Indication Géographique Protégée Val de Loire |
|------------------------------------|---|
| Cépage | Gamay 100 % |
| Age des vignes | 22 ans |
| Conduite | Viticulture en culture raisonnée TERRA VITIS |
| Techniques Culturelles | Densité de plantation : 4 000 cep/ha 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 |