

## AOC TOURAINE

### Cuvée Les 3 P'tites Notes : Gamay



Cépage : 100 % gamay

Rendement : 60 hl/ha

Type de sol : argilo-calcaire sur tuffeau

Mode de vendange : mécanique

Vinification : macération des raisins en cuve inox pendant une semaine, puis pressurage en pressoir pneumatique, régulation des températures de fermentation, élevage sur lies fines, stabilisation, clarification, mise en bouteilles au Printemps.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles, Bag In Box 5 l

Dégustation :

*Sa bouche fraîche et subtilement tannique, confère à ce vin, légèreté et élégance. Sa robe rouge rubis reflète son jeu étonnant d'arômes de fruits rouges : framboise, fraise. C'est le vin de tout un repas, qui réjouira l'ensemble de vos convives, du début à la fin.*

Accord mets/vins : Charcuteries, grillades, viandes blanches, volailles, fromages, tarte aux fruits rouges, mousse au chocolat.

Température de service : 12 - 14 °C

Durée de garde : 1 à 3 ans, c'est un vin à déguster durant sa jeunesse, sa fraîcheur.

