

FICHE TECHNIQUE - ANJOU GAMAY



Appellation : AOP Anjou Gamay

Type de vin : vin rouge

Cépage : Gamay

Terroir : schistes

Type de vinification :

Vendanges égrappées

Macération de 6 à 8 jours

Température de fermentation alcoolique régulée

Potentiel de garde : 2 à 3 ans pour apprécier le caractère fruité du gamay

Dégustation :

Rouge tendre avec de la rondeur aux notes de fruits rouges et d'épices

Température de service : à température ambiante, il est également apprécié légèrement frais en été à 10°C

Alliance gourmande :

Un vin qui accompagnera parfaitement la charcuterie, les rillauds ou bien la salade de gésiers