


# Gamay 2016




**Appellation** Touraine

**Catégorie** Rouge      **Type**


 **Cépages** 100% Gamay  
Sélection Massale

**Le Terroir**


 - Situation Parcelles situées sur les 1ères côtes de la Loire

- Sol Argilo siliceux

**Conduite du Vignoble**

 Viticulture raisonnée, enherbement naturel  
Taille gobelet

**Récolte, Vignification et élevage**

 Récolte manuelle. Vinification en vendange entière. Le rendement s'élève à 35hl/ha.


La macération carbonique dure 10 jours.  
Elevage en cuve inox, filtration légère avant la mise en bouteille.

**Garde** De 1 à 2 ans




**Accord mets/vin**

Souple mais puissant il peut être servi en apéritif avec un plateau de charcuterie.

 Il s'accordera également avec des volailles, un plateau de fromage.

A glisser dans votre panier de pique-nique


 **Servir à 15°C**

**Conditionnement**


Bouteilles de 75cl

**Appellation** Touraine

**Catégorie** Red      **Type**


 **Grape variety** 100% Gamay  
Massale Selection

**Terroir**


 - Location Plots located on the 1st coast of the Loire

- Soil clay-silicate

**Vineyard operation :**

 Reasoned viticulture, natural grassing.  
Goblet pruning

**Harvest, vinification and breeding :**

 Grapes are harvested manually ( yield : 35hl/ha)  
Carbonic maceration lasts 10 days.


Raised in steel vats, light filtration before bottling

**Wine keeping** 1 to 2 years



**Food and wine pairing**

Supple but powerful it can be served as an apéritif with a platter of charcuterie.

 It will also be paired with poultry, a cheese platter.  
Slide into your picnic bag.

 **Serve at 15°C**

**Packaging**

bottles of 75cl