

# GAMAY

**APPELLATION** : AOC TOURAINE

**CEPAGE** : 100 % Gamay

**MILLESIME** : 2013

**TERROIR** : Argile à silex et Limon argileux

**SUPERFICIE** : 3,50 Hectares

**RENDEMENT** : 55 HI/Ha

**CONDUITE DU VIGNOBLE** : Culture raisonnée, taille 1/2 baguette, désherbage sous le rang, enherbement, effeuillage et traitement anti-botrytis.

**VINIFICATION** : Vendange mécanique, encuvage, fermentation alcoolique pendant 8 jours à 20-22° , décuvage, fermentation malo-lactique , soutirage, collage au blanc d'oeuf, soutirage, précipitations tartriques, filtration et mise en bouteille en avril. Stockage 1 an avant la vente.

**DEGUSTATION** : C'est une robe grenat foncé qui s'offre à l'œil. Le nez très complexe s'ouvre sur d'intenses notes de fruits rouges. La bouche se partage entre concentration exceptionnelle et souplesse.

**VIEILLISEMENT** : 3 à 4 ans

**TEMPERATURE DE SERVICE** : 12 à 14°c

**SUGGESTIONS CULINAIRES** : Sa persistance en fera un allié sur une volaille en sauce et vos grillades.



Domaine CHARBONNIER Michel et Stéphane

4, Chemin de la Cossaie - 41110 CHATEAUVIEUX

Tél : 02.54.75.49.29 - Fax : 02 .54.75.40.74 - Portable : 06.14.70.95.44

E-Mail : dms.charbonnier@domainecharbonnier.com