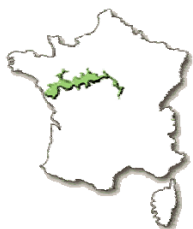


# Vin de pays du Val de Loire Gamay



- **Le vigneron** : Olivier LEBRIN
- **Production annuelle moyenne** : 25 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5 %/vol
- **Disponible en** : 75cl, Bib 5, 10, 20 litres

- **Cépage(s)** : Gamay Beaujolais
- **Type de Sol**: Micashistes
- **Rendement**: 85 hl/ha
- **Age des vignes** : 30 ans
- **Vendange** : Mécanique

## Grand Vin de la vallée de la Loire

### Vinification:

Réalisation d'une saignée en cuvaïson pour obtenir une meilleure concentration. Cuvaïson de 5-6 jours pour conserver la richesse des arômes du Gamay.

### Elevage:

8 mois en cuves souterraines pour arrondir les arômes du Gamay.



«L'attaque est souple et discrète, suivie d'une pointe de vivacité propre au Gamay. Très bonne structure en fin de bouche qui lui permettra de vieillir tranquillement.....»

### Tenue et conservation

3-4 ans



### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à une température moyenne (12 à 14°C).  
A consommer avec de la charcuterie, des viandes blanches..

## Récompenses :

- Médaille d'Or Grand Concours Nantes 2011 (Gold Medal)



.....

### Le MOT DU VIGNERON :

« Agréable à toutes occasions, il vous surprendra par sa générosité... »



# Vin de pays du Val de Loire Gamay



- **The winegrower :** Olivier Lebrin
- **Annual production :** 25 000 btles
- **% Alc. :** 12% /vol
- **Available in :** 75cl, Bib 5, 10, 20 litres

- **Grape Variety(ies) :** Gamay
- **Type of soil :** greenstones
- **Yield:** 85 hl/ha
- **Age of the vine:** 30 years
- **Harvest :** mechanical

## Grand Vin de la vallée de la Loire

### Vinification:

Realization of bleeding in fermentation for better concentration. Maceration 5-6 days to maintain the richness of aromas Gamay.

### Maturing:

8 months in underground tanks to round flavors of Gamay.



*" The attack is soft and discreet, followed by a hint of Gamay own liveliness. Very good structure on the palate that will allow it to age quietly..... "*

### Aging potential :

3-4 years



### Culinary agreements:

Serve at an average temperature (12-14 ° C). Consume with pork, white meat ..

## AWARDS :

- Médaille d'Or Grand Concours Nantes 2011 (Gold Medal)



.....

### Winemaker comments ::

*« Pleasant on all occasions, he will surprise you with its generosity »*