

Touraine Gamay



- **Le vigneron** : Daniel, Michel & Stéphane Charbonnier
- **Production annuelle moyenne** : btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 100 % Gamay
- **Type de Sol**: Argile à silex et Limon argileux
- **Rendement**: 60 hl/ha
- **Age des vignes** : ans
- **Vendange** : Vendange mécanique

Grand Vin de la vallée de la Loire

Vinification:

encuvage, fermentation alcoolique pendant 8 jours à 20-22° ,
décuvage, fermentation malo-lactique

Elevage:

soutirage, collage au blanc d'oeuf, soutirage, précipitations
tartriques, filtration et mise en bouteille en avril.



«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..»

Tenue et conservation

Peut se garder de 3-4 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 12-14° C

Sa persistance en fera un allié sur une volaille en sauce et vos grillades.

Récompenses :



.....
Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



Touraine Gamay



- **The winegrower :** Daniel, Michel & Stéphane Charbonnier
- **Annual production :** btlés
- **% Alc. :** 12.5% /vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 100 % Gamay
- **Type of soil :** Flint clay and clay loam
- **Yield:** 60 hl/ha
- **Age of the vine:** years
- **Harvest :** mechanical

Grand Vin de la vallée de la Loire

Vinification:
steeping, fermentation for 8 days at 20-22 °, racking, malolactic fermentation

Maturing:
racking, fining with egg white, racking, tartaric precipitation, filtration and bottling in April.



« Dark garnet color. Very complex nose opens with intense notes of red fruits. The mouth is divided between exceptional concentration and flexibility.....»

Aging potential :
Around 3-4 years.



Culinary agreements:
To serve at 12-14° C
His persistence will make an ally of poultry in sauce and grilled meat.

AWARDS :



Winemaker comments ::

« »