

Originelles Gamay Rouge

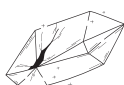
Caractéristiques

Cépage



Gamay

Sols



Schistes vert-gris
parfois pourpré

Service



10°C - 14°C
À boire dès
maintenant
Garde 3 ans

Côté Cuisine



Apéritif
toast de rillettes de canard
Plat
lasagne
Fromage
Brie de Meaux



Description

Le Gamay Rouge est vinifié avec un cépage rare et oublié originaire de Bourgogne : le Gamay de Bouze. Un cépage au jus noir qui apporte au Gamay Rouge une robe si intense qu'elle paraît noire. Les raisins proviennent des coteaux de Rochefort-sur-Loire autour du Moulin. Une très belle exposition et un terroir de schistes permettent une excellente qualité de maturité. Ce cépage original apporte un côté « craquant gourmand » pour un vin fruité. Sa structure en bouche est légère, ronde avec peu de tanins. Son caractère tendre, sa rondeur joviale, ses tanins souples flattent le palais sans dureté, idéal avec de bonnes charcuteries. Il s'accorde à une généreuse cuisine de Bistrot. Le plaisir d'un vin agréable, souple et fruité. Prêt pour la découverte ?

Dégustation

Œil : robe rouge rubis.

Nez : arômes de fruits rouges.

Bouche : vin agréable, souple et fruité.
Caractère tendre, belle rondeur,
des tanins souples qui flattent le
palais sans dureté.

Conseil

Grâce à ses tannins légers, vous pouvez utiliser le Gamay Rouge pour le vin chaud en hiver et les Sangria en été.

LES ELLES DU MOULIN - VIGNERONNES CRÉATRICES

Moulin de Chauvigné - 49190 Rochefort sur Loire - FRANCE
www.moulindechauvigne.com

Originelles Gamay Rouge

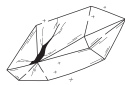
Characteristics

Grapes variety



Gamay

Soils



Grey, green and
purple schists

Service



10°C - 14°C

Can be enjoyed now

Peak in 3 years

Food pairing



Aperitif

duck rilette toast

Meal

home made lasagna

Cheese

Brie de Meaux



Description

Gamay Rouge is vinified with a rare and forgotten grape variety from Burgundy: the Gamay de Bouze. It has a black juice that gives Gamay Rouge a color so intense that it appears black. The grapes come from the hillsides of Rochefort-sur-Loire around the Mill. A very good exposure and a schist soil allow an excellent quality of maturity. This original grape variety brings a "greedy crunch" to a fruity wine. Its structure in mouth is light, round with few tannins. Its tender character, jovial roundness, supple tannins flatter the palate without harshness, ideal with good charcuterie. It goes well with a generous Bistrot cuisine. The pleasure of a pleasant, supple and fruity wine. Ready for the discovery?

Tasting

Look: ruby red coloured.

Smell: aromas of red berries.

Taste: A pleasant, supple and fruity wine. Tender character, beautiful roundness, supple tannins that flatter the palate without harshness.

Advice

Thanks to its light tannins, you can use Gamay Rouge for mulled wine in winter and Sangria in summer.

LES ELLES DU MOULIN - VIGNERONNES CRÉATRICES

Moulin de Chauvigné - 49190 Rochefort sur Loire - FRANCE
www.moulindechauvigne.com