



**En Aparté GAMAY**  
**IGP Puy-de-Dôme Rouge**



**CÉPAGE** : Vieux Gamay issus de plusieurs communes : Blanzat, Cébazat et Chateaugay

**TERROIR** : argilo calcaire avec des bombes de basalte

**VENDANGE** : mécanique

**VINIFICATION** : éraflage à 100%, macération pré-fermentaire à froid, levures indigènes, cuvaision lente et précise pendant 3 semaines. Quelques délestages, légers remontages. Vinification sans soufre

**ÉLEVAGE** : 6 mois en cuve

**DÉGUSTATION** : vin frais, gourmand, épicé et poivré.

**ACCORDS** : charcuteries, viandes blanches

**GARDE** : A boire dans les 5 ans autour de 14°.

