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, cuvaison 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°.

Cave Benoit MONTEL – 6 rue Henri Goudier 63200 RIOM – 06 32 00 81 05
benoit-montel@orange.fr