



Domaine
C du
Colombier
Muscadet Sèvre & Maine Sur Lie
Jean-Yves BRETAEU
49230 TILLIERES

GAMAY

Vin de Pays du Val de Loire

Fiche technique:

Le Vignoble:

Superficie : 1,5 ha
Age des Vignes : 1 ha de 25 ans

Le Vin: **Gamay ROUGE**

Surface : 2 ha
Mode cultural: Lutte raisonnée, éclaircissage
Cépage : 100% Gamay Beaujolais
Nature : 100% du lieu dit: "la haute Pellouaille"
Vinification : 90 % de macération carbonique de 5 jours à 25°C.
Durée de la fermentation: 12 jours
100% de fermentation malolactique
Élevage : 100 % cuve. 2 soutirages
Mise en bouteille mars.
Emballage : Bouteille de Bourguignonne couleur antique 75cl.
Bag-in-box de 3, 5 ou 10 litres.

Accord Mets et Vin : Dans le Beaujolais, c'est un cépage exclusif, il n'empêche qu'il est cultivé dans le Val de Loire. Il donne un vin rouge fruité, léger et frais aux arômes de framboise, mûres et épices. Il permet également d'élaborer des vins primeurs et des rosés. Pour lui donner encore plus de fruité nous le vinifions en macération carbonique.

Température de service : 8 - 10° en rosé / 10 - 12° en rouge Viandes froides ou grillades, crudités, pizza, volailles rôties, dessert aux fruits rouges.