



GAMAY ROSE

ITEM	
Région	VAL DE LOIRE
Catégorie	VIN TRANQUILLE
Classification	VIN DE FRANCE
GENCOD- 75 cl	3569760000059
Nom du vin	GAMAY ROSE
Terroir	<p><u>Conduite du vignoble :</u> Encépagement : 100 % gamay noir. Age moyen des vignes : 15 ans. Sol : limoneux argileux avec des amphibolites en surface. Sol peu profond. Enherbement naturel Taille courte Travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage Vendanges : mécaniques.</p>
Couleur	ROSE
Cépages (%)	100 % GAMAY NOIR
Vinification & Elevage	<p><u>Vinification et élevage :</u> Le pressurage direct :</p> <p>C'est la technique que nous retenons pour l'élaboration de nos rosés.</p> <p>La vendange est directement déversée dans le pressoir, qui est aujourd'hui pneumatique, de sorte que la macération ne dure que le temps du remplissage. L'extraction est ensuite lancée.</p>
Dégustation	<p><u>Commentaires :</u> Les qualités de fraîcheur et de jeunesse qui font le succès actuel du vin rosé sont difficiles à conserver dans le temps. Ainsi le vin prend progressivement des notes « miellées », « cire d'abeille », « gelée de coings », « prune », qui caractérisent l'évolution normale du style aromatique. Parallèlement, la couleur évolue vers des nuances orangées, et ce d'autant plus facilement que la couleur de départ est légère. Pour toutes ces raisons, nous invitons le consommateur à déguster les vins rosés dans les deux ans qui suivent la récolte.</p> <p>Nez puissant et amylique. Les notes de bonbon anglais au premier nez laissent place à des notes de grenadine et de fraise confite. En bouche, l'attaque onctueuse et ses notes de pêche blanche se prolongent en un final gourmand et acidulé sur des notes de rose et de citron confit.</p> <p><u>Accords mets et vin :</u> Ce vin rosé fruité et élégant accompagne parfaitement vos repas légers. Il s'associe aussi bien avec des salades composées, des crudités ou de la viande froide ou charcuterie. Il s'appréciera aussi bien frais pendant la période estivale.</p>