



BOURGOGNE GAMAY



Vignoble : Gamay noir à jus blanc.
Age moyen des vignes : 50 ans, taillées en gobelet
Sol de schistes

Vinification : Vendanges manuelles avec tri sélectif à la parcelle. Fermentation semi-carbonique pendant 6 à 9 jours. Elevage en cuve inox. Elevage de 5 mois en cuve inox.

Dégustation : Robe rubis intense. Nez floral et fruité avec des arômes de cerise.
La bouche charnue et fruitée également ainsi que la texture patinée en font un vin plein de charme.

Service : 16-18°C. Idéal avec tous types de plats : viandes rouges ou blanches ou encore fromage, le Bourgogne Gamay est un vin apprécié de tous.

Garde : 2 à 3 ans

Site : www.vignerons-belair.com