

Val de Loire Gamay Rouge Terra Ligeria



TERROIR : Cultivé sur les sols calcaires de la Loire, il s'exprime par des notes surprenantes de fruits frais qui donnent l'impression de manger le raisin. Un cépage féminin qui séduit par son velouté, mais également par son croquant et sa fraîcheur.

VINIFICATION : Sélection de parcelles sur un profil aromatique de fruit frais. Chauffage de la vendange afin d'exacerber le fruité et la couleur des raisins. Fermentation à 20°C pendant le premier tiers de la fermentation, puis ajustement à 15°C ensuite. Incorporation de bois frais pendant la fermentation, apportant rondeur et sucrosité.

ÉLEVAGE : Elevage avec micro-oxygénation avant la fermentation malo-lactique permettant un enrobage des tanins.

CÉPAGES : Gamay 100%

SERVICE : Déguster légèrement frais entre 12 et 14°C.

ACCORDS GOURMANDS : Vin & Plaisir quotidien : Un bonheur pour les barbecues et les soirées entre copains. Buffet froid de charcuterie, viandes blanches, carré de porc, lasagne et spaghetti à la bolognaise, croque monsieur, tarte aux légumes, fromages.

Vin & Moments festifs : Travers de porc à l'aigre-doux, paupiettes de veau aux pruneaux, queue de bœuf aux lentilles.



Belle robe rouge brillante.



Le nez est intense, mêlant arômes de fruits rouges et fruits noirs mûrs (cassis, cerise), retroussés d'une légère note d'épice (poivre noir).



L'attaque est ronde, la bouche est croquante, enrobée par des tanins soyeux et exacerbée par des notes de raisin frais. Finale souple et élégante.

www.lesvignoblesedonis.com