

DOMAINE DES CLOSTIERS

Domaine des Clostiers

CRÉATEUR DE VIN BIO



GAMAY

LES FALUNS

Cépage: 100% Gamay

Terroirs : Sol limono sablo argileux sur sous sols de faluns (roche sédimentaire drainante formée de sables coquillés)

Age des vignes : 40 ans

Vendanges : Manuelles

Vinification / élevage : Macération d'un mois en cuve. Pressurage délicat des marcs avec pressoir vertical puis assemblage des jus de gouttes et de presse pour la fermentation malolactique. Elevage court, non filtré.

Alcool : 11,5 degrés

Service : 14 à 16 degrés. A carafier avant de servir

Note de dégustation : Robe légère. Vins primeur "jus de fruits" aux notes de cerises Peu de tanins et beaucoup de fraîcheur.

Accords culinaires : Barbecue, salade de chèvres chaud, boudin noir.....

