



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ



ANJOU GAMAY 2018

AOP ANJOU GAMAY



CÉPAGE : gamay

CULTURE : en conversion biologique. Vendanges manuelles avec tri sur la parcelle en petites caquettes aérées de 15kg.

TERROIR : parcelle de 33 ares sur un beau terroir de spilites. Vignes d'une quarantaine d'années.

VINIFICATION : macération carbonique, pressurage lent, fermentations alcoolique et malo-lactique lentes en levure indigène, fin de fermentation en cuve.

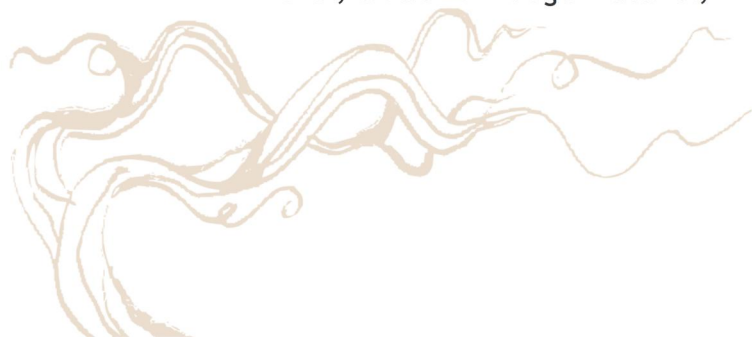
ÉLEVAGE : en cuve pendant 8 mois.

DÉGUSTATION OPTIMALE : de 1 à 3 ans.

NOTE DE DÉGUSTATION : nez aux notes délicates de bonbon. Robe claire. Très fruité en bouche avec des expressions de cerise et de fraise tagada. Les tanins sont souples. Vin friand facile à boire.

NOTRE ACCORD : apéritif, charcuterie, viande blanche grillée, grillade de poissons à chair ferme, crémets d'Anjou.

75 cl, bouchon liège naturel, mise en bouteille au domaine.



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ

Lieu-dit Pierre Bise © 49750 Beaulieu-sur-Layon © France
© www.closgalerne.com ©
06 58 50 81 48 © contact@closgalerne.com