


# Gamay 2018




**Appellation** Touraine Amboise

**Catégorie** Rouge **Type**


 **Cépages** 100% Gamay  
Sélection Massale

**Le Terroir**

- Situation Parcelles situées sur les 1ères côtes de la Loire


 - Sol Argilo siliceux

**Conduite du Vignoble**

 Viticulture raisonnée, enherbement naturel  
Taille gobelet

**Récolte, Vignification et élevage**


Récolte manuelle. Vinification en vendange entière. Le rendement s'élève à 45hl/ha.

 La macération carbonique dure 10 jours.  
Elevage en cuve inox, filtration légère avant la mise en bouteille.

**Garde** De 1 à 2 ans

 **Accord mets/vin**

Souple mais puissant il peut être servi en apéritif avec un plateau de charcuterie.


 Il s'accordera également avec des volailles, un plateau de fromage.  
A glisser dans votre panier de pique-nique

 **Servir à 15°C**

**Conditionnement**  
Bouteilles de 75cl

**Appellation** Touraine Amboise

**Catégorie** Red **Type**


 **Grape variety** 100% Gamay  
Massale Selection

**Terroir**

- Location Plots located on the 1st coast of the Loire


 - Soil clay-silicate

**Vineyard operation :**

 Reasoned vine-growing natural grassing.  
Goblet pruning

**Harvest, vinification and breeding :**


The grape harvest was carried out manually ( yield : 45hl/ha)

 The carbonic maceration lasts 10 days.  
Raised in steel vats, light filtration before bottling

**Wine keeping** 1 to 2 years

 **Food and wine pairing**

A supple wine but a powerful one. It can be served as an aperitif with a platter of charcuterie.

 It will also be paired with poultry, a cheese platter.  
Slip into your picnic basket

 **Serve at 15°C**

**Packaging**  
bottles of 75cl

