

## GAMAY ROSÉ

*Cépage : Gamay rosé*

*Sol : Sol silico-argileux et sous-sol de gabbro*

*Elaboration :*

*Macération pelliculaire pendant 2 jours maximum, puis fin de fermentation traditionnelle.*

*Conseil de dégustation :*

*D'un rose saumon intense et brillant, ce rosé se veut gourmand et plaisant.*

*On y retrouve en effet des arômes de fraises et de framboises avec quelques notes lactées.*

*On retrouve ces mêmes arômes en bouche et la framboise confère au vin un côté acidulé qui ravit les papilles.*

*Accord mets et vin :*

*Ce gamay pourra se déguster à l'apéritif, avec vos salades de crudités ou avec vos viandes et poissons légers cuits à la plancha ou au barbecue.*

*Vous pourrez par exemple le déguster avec des brochettes de poulet mentholé cuites à la plancha.*

*Servir : 9-11°*

