



Bourgogne Gamay rouge

Cépage : *Gamay*

Age moyen des vignes : *60 ans*

Sols : *argileux*

Taille : *Gobelet*

Rendement : *52 hl/ha*

Elevage *en cuve béton*

Production annuelle moyenne en bouteilles : *1500*

Potentiel de garde : *5 à 7 ans*

Dégustation : *Ce vin dégage de belles notes de pivoine et de violette, la bouche est fraîche et soyeuse et le fruit croquant. Un véritable vin de plaisir.*

Température de Service : *entre 15 et 17° C*

Accord Mets et Vins : *un rôti de veau ou sur un vol au Vent aux escargots, du gibier, de la charcuterie...*