



# GAMAY

**Cépage :** 60% Gamay  
40% Merlot

**Age moyen des vignes :** 42 ans Gamay  
10 ans Merlot

**Terroir :** Argileux, limoneux

**Rendement :** 65 hl/ha

**Degré naturel :** 12 % vol

Fermentation lente,  
sous contrôle des températures  
**Température de service :** 8-10°C

## Dégustation

Vin issu de raisin de Gamay beaujolais  
à jus blanc ainsi que de Merlot.

Sa couleur est rose pâle,  
son nez de fruits rouge (note de framboise,  
fraise...)

En bouche vous serez conquis par son fruit  
et sa finale acidulée.

C'est une merveille de fraîcheur.

## En accord avec vos mets

« Ce Gamay rosé se boit à toute heure  
de la journée et très frais.

A l'apéritif avec de la charcuterie,  
il accompagnera aussi vos barbecues, pizzas...  
Il peut s'associer à un sirop de pamplemousse  
ou fruit de la passion pour un apéritif estival. »



405 la Haie Trois Sous-44690 Maisdon/Sèvre



06-63-90-79-04



herve.lebas@neuf.fr

