



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

