

DOMAINE DE LA
PAPINIÈRE



— GAMAY —

IGP DU VAL DE LOIRE



« Friand, léger et frais, ce cépage s'est particulièrement bien adapté à la Loire. Aux arômes de fruits rouges gourmands et d'épices douces, il donne des vins à la texture souple et velouté. »

FICHE TECHNIQUE

RÉGION:	Val de Loire - Pays Nantais
APPELLATION:	IGP du Val de Loire
CÉPAGE:	Gamay
COULEUR:	ROSE
MILLÉSIME:	2022
SUCRE:	4g/L
ALCOOL:	12% vol
CONTENANCE:	75cl

TERROIR: Sol profond sur Gabbro .

VITICULTURE: Culture raisonnée, domaine certifié HVE.

Traitement limité et nombreuses méthodes alternatives. Maîtrise de la vigueur, travail du sol entre les rangs de vignes.

Vignes étroites de 30 ans. Surface de 1,5 ha, Rendement (70hl/ha).

VINIFICATION: Vendange mécanique de nuit ou le matin pour éviter l'oxydation. Egrappés et triés. Pressé à faible pression. Le jus subit une décantation de 24H pour éliminer les bourbes les plus grossières. Suit la fermentation alcoolique (15 jours) à faible température (15°C) . Soutiré en fin de fermentation.

ÉLEVAGE: En cuve souterraine en carreau de verre, les vins sont élevés sur lie fines pendant 6 mois. Filtration et mise en bouteille

NOTES VISUELLES: Habillé de rose pale.

NOTES OLFACTIVES: Ce gamay se dévoile sous une robe cristalline d'un rose tendre. Un 1^{er} nez intense de groseille écrasée et de framboise se renforce encore à l'ouverture.

NOTES GUSTATIVES: La bouche, enrobée, tout en fruit se déguste avec plaisir pour amener à une finale longue, souple au fruité intense

GARDE: à boire dans les 2 ans.

ACCORD: sur des plats exotiques ou avec des accords sucrés salés.

SERVIR à 8-10C

CONDITIONNEMENT: Caisse de 6 bouteilles

Domaine de la PAPINIÈRE
2Bis La Papinière • Tillières
49230 SÈVREMOINE

Tèl: 02 41 70 46 61 • Port: 06 18 95 35 51 •
E-mail: lapapiniere.vb@gmail.com

VINS DE NANTES ET DE LOIRE