

## AOC TOURAINE GAMAY



### Caractéristique du Gamay :

- Raisin noir
- 50% de l'encépagement.
- Production : 60 à 70 hectolitres / hectare.
- Vinification : de 2 types :
  - soit par macération,
  - soit par courte cuvaison de 4 à 6 jours.
- Embouteillage : 6 mois après la récolte.

### Dégustation d'un Gamay :

Le Gamay donne naissance à un rouge vif et léger accompagné de riches arômes fruités. En bouche, il est frais, souple, fruité et gouleyant à souhait.

### Conseil du sommelier :

- Vin à boire dans les 2 ans.
- Température de service de 10° à 12°c (frais).
- S'accommode parfaitement :
  - aux viandes blanches (poulet rôti, canard aux petits pois, caille rôtie...),
  - aux grillades (côtelettes d'agneaux grillées, brochettes, andouillettes...),
  - aux charcuteries.