



GAMAY

“Mon chef n’oublie pas le gamay” 2024



CRÉATION DU DOMAINE EN 2013

A l'heure d'aujourd'hui, l'exploitation compte 7,5 ha dont 1,5 ha en Appellation d'origine Protégée Saint-Joseph blanc et rouge et 6 ha en Vin de pays des collines Rhodaniennes cépages Syrah, Viognier, Marsanne, Roussanne.

Depuis 2019, nous avons créé une structure de négociant dans l'intérêt d'élargir notre gamme, grâce à cela nous pouvons vous proposer les Appellations d'origines Protégées de Saint-Péray, Crozes-Hermitage, Condrieu et Côte-Rôtie.

TERROIR

Ce cépage est peu courant dans notre région, plutôt originaire du beaujolais nos vignes de gamay poussent sur la commune de Bessey ou elles puisent les ressources nécessaires dans des sols granitiques qui vont donner un gamay spécifique à notre terroir.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les raisins, ayant atteint leur pleine maturité, sont récoltés manuellement et triés avec soin sur la parcelle. Puis ils sont amenés en cave où les raisins subissent un éraflage avant d'entamer la fermentation alcoolique en cuves en acier inoxydable. Une fois la macération terminée les cuves sont vidées et le grain est envoyé en pressurage. La fermentation malolactique a lieu en barriques, contribuant ainsi à la complexité aromatique du vin. L'élevage se prolonge pendant 10 mois dans des fûts de chêne neuf ou très peu utilisés, permettant aux arômes de se fondre harmonieusement.

DÉGUSTATION

Notre Gamay dévoile les caractéristiques typiques du cépage avec un nez léger et pur de fruits rouge très présents, offrant ainsi une expérience olfactive séduisante. En bouche, le gamay apporte au vin une pointe d'acidité qui réveille les papilles mais n'enlève pas le côté friand avec une texture fine, qui donne un vin rouge parfait pour accompagner vos apéritifs.

ACCORDS METS ET VINS

- Charcuteries
- Fromages
- Apéritif

