

Vin de France

Millésime 2018

Cépage : Gamay

11,5 % vol.

Vinification/Elevage :

Vendangé à la main. Les grappes sont placées directement en cuve pour une macération à froid de quelques jours.

La fermentation dure 2 semaines entre 18 et 25°C.

Elevage de 7 mois en cuve.

Dégustation :

Robe rouge cerise intense.

Nez expressif avec notes de cerise, poivre et cacao

En bouche le vin est souple et gouleyant

Accords :

Se mariera parfaitement avec des viandes grillées, plateau de fromages ou bien à l'apéritif.



Lieu-dit les Hauts Perrays
49290 CHAUDEFONDS-SUR-LAYON

Tél : +33 2.41.78.67.57
contact@domaine-des-hauts-perrays.fr
www.domaine-des-hauts-perrays.com

Vin de France

Vintage 2018

Grape varieties : Gamay

11,5 % vol.

Vinification/Ageing :

Hand-harvested. Grapes are directly put in tank for a few days cold maceration.

Fermentation during 2 weeks between 18°C and 25°C

Ageing of 7 months in tank.

Tasting :

Deep cherry red colour

Expressive nose with cherry, pepper and cacao notes.

On the palate, this wine is souple and easy to drink.

Food and wine pairing :

Enjoy perfectly with grilled meats, cheese plate or as an aperitif.



Lieu-dit les Hauts Perrays
49290 CHAUDEFONDS-SUR-LAYON

Tél : +33 2.41.78.67.57
contact@domaine-des-hauts-perrays.fr
www.domaine-des-hauts-perrays.com