



GAMAY

Vin de France
2019



Cépage : 100% Gamay

Terroir : Limon argileux, sous sol schisteux

Vinification :

Vendangées à la main, les grappes sont placées directement en cuve pour une macération à froid 48h. Vendange 100% égrappée, peu d'extraction et macération courte. Élevage de 6 mois en cuve.

Dégustation:

Robe violacée intense. Nez expressif de bourgeons de cassis et d'épices (clou de girofle). En bouche on trouve des arômes de cerise kirsch, belle longueur grâce à sa légèreté et sa tension.

Accords:

Se marie parfaitement avec des viandes grillées, plateau de fromage ou bien à l'apéritif, charcuteries.



Domaine des Hauts Perrays
Lieu-dit les Hauts Perrays

49290 Chaudefonds-sur-Layon



GAMAY

Vin de France
2019



Grape : 100% Gamay

Terroir : clay-loam, Schist subsoil

Vinification :

Hand harvested, 100% destemmed, cold maceration 48h. few extraction and short maceration. Ageing for 6 months in tank.

Tasting :

Deep purple color. Expressive notes of blackcurrent, spices (clove). Aromas of kirsch on the palate. Nice length given by smoothness and tension.

Pairing:

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



Domaine des Hauts Perrays
Lieu-dit les Hauts Perrays
49290 Chaudefonds-sur-Layon