

Gamay N



Origine du vin: Commune de Chateaueux

Nature du sol: argile à silex, limon argileux

Superficie: 0.60 ha

Age moyen des vignes: 50 ans.

Rendements: 60 hl/ha.

Travail de la vigne:

Taille à courson.

Enherbement naturel maîtrisé par désherbage sous les rangs.

Maîtrise de l'emploi de produits phytosanitaires autorisé afin de respecter l'environnement au maximum.

Récolte mécanique en septembre.

Vinification:

Pressurage.

Fermentation pendant 8 à 10 jours.

Maîtrise des températures de fermentation entre 20 et 22°.

Fermentation malo-lactique.

Soutirage.

Collage, filtration.

Dégustation:

Vin gouleyant, léger aux arômes de fruits rouges.

Il s'accommode à toutes les cuisines, essentiellement les viandes blanches et rouges.

Vin pouvant être servi légèrement frais.

Simonnet philippe 10 route du peu 41110 Chateaueux

Tel: 0254753225 Port: 0601944717

<http://www.leperonrocheux.fr/>

<mailto:raisin@cegetel.net>