

Perle de Gamay

VIN DE FRANCE



ENCÉPAGEMENT Gamay noir à jus blanc

TERROIR Sols granitiques en bas de coteaux

MÉTHODE CULTURALE

Taille en gobelet
Age moyen des vignes de 30 ans
Densité de plantation à 10 000 pieds / hectare
Certifié TERRA VITIS et HVE



VINIFICATION

Pressurage pneumatique immédiat après récolte manuelle à basse température.
Fermentation alcoolique à basse température

ÉLEVAGE

Cuve inox

DÉGUSTATION

Un vin blanc de plaisir : du fruit, de la générosité, de la fraîcheur. Des arômes thiolés (fruits exotiques).



Contenants disponibles
75cl



A l'apéritif ou tout au long d'un repas. Accompagne poissons, fruits de mer, ...



Servir frais 10°C



Temps de garde : 12 mois

Situé en plein coeur des vignes, sur les pentes du Mont Brouilly, notre exploitation est un domaine familial à taille humaine transmis depuis huit générations. Passionnés, nous travaillons dans le plus grand respect environnemental avec l'objectif constant de produire un raisin de haute qualité tout en préservant le terroir.

Attachés au cépage Gamay, idéalement révélé sur nos terroirs granitiques, nous proposons d'autres formes d'expression de ce cépage notamment au travers de cette cuvée blanc de noirs « Perle de Gamay » caractérisée par son fruité et sa générosité.



Vignoble

CHANRION

Vignerons sur les versants du Mont Brouilly

NICOLE & ROMAIN CHANRION - LES CROZES - 80, GRANDE RUE - 69220 CERCIE

Tél. 00 33(0)4 74 66 80 37 - Mob. 00 33(0)6 78 74 86 05 - vignoble-chanrion.com