

# 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**

Récolte manuelle  
Vinification traditionnelle grappes entières  
Macération semi-carbonique de 7 jours  
Pressurage pneumatique

**ÉLEVAGE**

Cuve inox

**DÉGUSTATION**

Un vin rouge de plaisir : du fruit, de la générosité, de la fraîcheur.



Contenants disponibles  
75cl



A l'apéritif ou tout au long d'un repas. Accompagne charcuterie, ...



Servir frais 13°C



Temps de garde : 12 mois

*Situé en plein cœur 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 « Perle de Gamay » caractérisée par son fruité et sa générosité.*