



A.O.C. TOURAINE

« Cépige Gamay »

ORIGINE

Encépagement : 100 % Gamay

Situation : Coteaux du Cher.

Terroir : Sables et Argilo-Calcaire.

Production Annuelle de 100.000 bouteilles.

VINIFICATION ET ANALYSE

Acidité Totale : 3,6 g/l

Degré alcoolique : 12 °

L'œil : Limpide et brillant. Couleur rouge rubis avec des reflets violacés.

Le nez : Arômes flatteurs de fruits rouges (griottes, fraises) et d'épices (poivre et clous de girofle).

La bouche : Vin souple et harmonieux. Une attaque franche aux arômes de fruits rouges. La finale est épicée.

CONSEILS

Se sert habituellement vers 12°.

C'est un vin facile qui s'accommode avec les charcuteries et les buffets

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

