

BIOVIDIS

Le spécialiste du vin bio



AOC Touraine Gamay Charmes de la Treille



Vin Biologique certifié FR-BIO-01.



Le Vignoble :

Superficie : 17 ha (dont 4ha pour ce vin)
Age des vignes : de 18 à 25 ans
Encépagement : 100% Gamay

Terroir :

Le sol est constitué de perruches siliceuses riches en cailloux variés (silex, perrons, spongiaires...) qui garantissent un réchauffement rapide du milieu.

Vinification :

Vendange manuelle, en petites caisses afin de préserver l'intégrité du raisin jusqu'à la cuve. Vinification en grappes entières à l'ancienne sans foulage, ni égrappage. La cuvaison naturelle dure de 8 à 10 jours à température contrôlée. L'élevage en cuves est de 6 mois.
Degrés d'Alcool : 14°

Dégustation :

La robe : Très colorée, d'un rouge aux reflets violacés
Le nez : Bouquet de petits fruits rouges et noirs très gourmand
La bouche : Belle bouche structurée aux agréables saveurs de groseilles et de cassis et autres fruits rouges et noirs. Un vin chaleureux et gourmand.

Température de dégustation et Alliance :

Servir entre 14 et 16°C
Suggestion culinaire : charcuteries, rôtis et viandes rouges grillées.

Conservation :

Agréable à boire dès à présent et se gardera de 2 à 4 ans.

