

# « GAMAY'S Mi Noir Mi Bouze » 2018

## IGP URFE ROUGE



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET GUSTATIVES :

Age des vignes : 5 et 17 ans

Sol 100 % volcanique.

Vigne moitié plantées en gamay Noir à jus blanc, moitié en Gamay de Bouze ( jus rouge )

Vendanges manuelles, utilisation des levures indigènes ( méthode du pied de cuve). Pigeage quotidien pour extraction lente.

Cuaison de 8 à 10 jours. Passage au froid puis filtration serrée et mise en bouteilles en décembre 2016. **SANS SULFITE AJOUTE.**

Un rouge pur fruit, associant la rondeur du Gamay de Bouze au fruit du Gamay noir. Un jus pur, mais fragile ( à boire dans la journée qui suit l'ouverture ).

Accord mets et vins :

Le compagnon idéal pour les buffets printaniers et estivaux, en préambule à de belles grillades.

**PRIX DE VENTE PROPRIETE : 13,50 € TTC**