



LES ATHLETES DU VIN

GAMAY

<u>Appellation</u>	IGP Val de Loire
<u>Cépage / Grape Variety</u>	100% Gamay
<u>Terroir / Soil</u>	Sablo-argileux <i>Clayey Sand</i>
<u>Age des vignes / Vine age</u>	30 ans <i>30 years</i>
<u>Vinification / Winemaking</u>	Récolte manuelle. Vendange 100% égrappée. Macération de 14 jours et fermentation en cuves béton. Remontages uniquement. Elevage en cuves béton pendant 6 mois. <i>Grapes are hand-picked, totally destemmed. Maceraion of 14 days and fermentation in concrete tanks. Pumping-over only.</i> <i>Ageing in concrete steel tanks for 6 months.</i>
<u>Dégustation / Tasting note</u>	Nez de fruits noirs sauvages et épicé. Bouche très souple et onctueuse avec une finale légèrement acidulée. <i>A nose of wild black fruits and hints of spyciness.</i> <i>Unctuous mouth with soft tanins and a lightly acidulous finish.</i>
<u>Accord / Food Pairing</u>	A l'apéritif, avec de la charcuterie et des viandes blanches <i>As an "apéritif" with charcuterie, white meats and poultry</i>