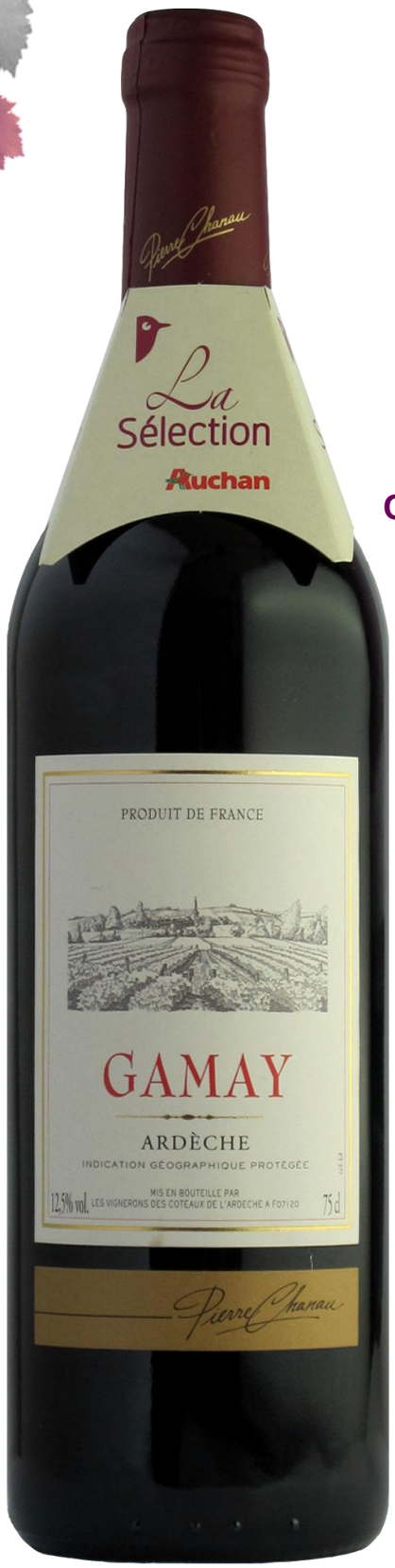
Gamay

Pierre Chanau

Ardèche

Indication Géographique Protégée



CÉPAGE :

Gamay.

VIGNOBLE :

Le vignoble se situe au sud-ouest de l'Ardèche méridionale, réparti sur la bordure cévenole au microclimat particulier. Il est implanté sur les « faÿsses », fameuses terrasses cévenoles, bâties à 300 mètres d'altitude, sur des sols de grès acide.
Le climat est de type méditerranéen.

VINIFICATION :

La vinification se fait selon la « technique beaujolaise » en macération carbonique. La cuvaison est courte, 5 à 6 jours, et est suivie d'une fermentation à18°C.

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe rouge cerise. Un nez aromatique fruité.
Des arômes de fruits rouges (groseille). Une bouche fruitée et souple sans tanins.

HARMONIE METS/VINS :

Il accompagnera volontiers les salades composées, toutes les charcuteries : caillettes, saucisson, mais aussi une rôtie de châtaignes et le fromage de chèvre jeune.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :

14°C.

POTENTIEL DE GARDE :

2 ans.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération.

VIGNERONS ARDECHOIS – Quartier Chaussy – BP8 – 07120 Ruoms
Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : uvica@uvica.fr – site : www.uvica.fr