

AOC Bugey

Gamay Cuvée « Petit Luc »



Cépages : 100% Gamay

Terroir :

Sol argilo-calcaire- Argile rouge -
Le Gamay s'épanouit dans le terroir Bugiste qui lui donne ses arômes de petits fruits noirs pour ensuite se fondre sur une bouche souple laissant un vin frais et expressif.

Caractéristiques :

Issu a 100% d'une vendange manuelle en grappe entière, la vinification est une fermentation semi carbonique de 8 à 10 jours.

Ensuite nous décuivons le Gamay, puis le jus est remis en cuve pour qu'il finisse sa fermentation alcoolique.

Puis le vin ainsi obtenu est stocké au froid pour le laisser précipiter naturellement, sans adjonction de produit. En fin d'hiver, le Gamay fait sa seconde fermentation, la fermentation malolactique (Qui dégrade l'acide tartrique en un acide moins fort, l'acide malique).

Il est ensuite filtré et mis en bouteille dans l'année qui suit sa récolte.

Durée de garde : 4-5 ans

TAV : 12%_{vol}

Température de dégustation : 17°C à 18°C

Accords mets et vin :

Nous conseillons toujours d'ouvrir les bouteilles au moins 1h à l'avance ou de carafier notre vin pour que les arômes se libèrent.

Notre *Gamay s'appréciera* dès l'apéritif et s'accommodera très facilement avec tous les repas simples, improvisés autour d'une assiette de charcuterie ou de viandes grillées.

