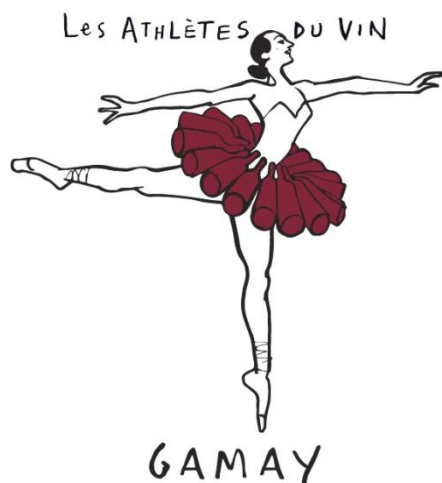




LES ATHLETES DU VIN

GAMAY

Appellation	IGP du Val de Loire
Terroir / Soil	Sable fin et limon sur micaschiste <i>Fine sand and silt on a base of mica schist</i>
Cépage / Grape Variety	100% Gamay
Age des vignes / Vine age	10 ans <i>10 years</i>
Rendement / Yield	40 Hl/Ha
Vinification / Winemaking	Récolte manuelle avec tri des raisins à la vigne et en cave. Macération carbonique pendant 5 jours, sans soufre. Un seul soutirage après fermentation malo-lactique. Pas de collage. Une filtration légère. <i>Raisins were hand-picked, with hand sorting both in the vineyard at the winery, followed by carbonic maceration for 5 days. The wine was racked after malolactic fermentation. No fining and only one light filtration.</i>
Elevage / Ageing	En cuve inox pendant 6 mois <i>In stainless steel tanks for 6 months</i>
Dégustation / Tasting Notes	Robe cerise avec reflets violine. Nez intense des fruits rouges et cerises noires. Bouche très souple, sans astringence, gourmande de fruits. Un vin à boire un peu frais. <i>A bright cherry colour with violet undertones. Intense aromas of red fruits and black cherry. Supple mouthfeel, with a fruity richness and balanced tannins. Best served slightly chilled.</i>
Accompagnement / Pairing	A l'apéritif, avec de la charcuterie et des viandes blanches As an "apéritif" with charcuterie, white meats and poultry
Degré alcoolique / Alcohol volume	12,0
Sucre résiduel / Residual sugar	0 g/l