

Le Gamay

IGP Rouge Côtes du Tarn Rouge Gamay



Cépages : 100 % Gamay

Nature du Sol : Argile



Rendement : 85 hl / hectare

Age des vignes : Entre 15 et 25 ans



Vinification : Vendange machine

Thermovinification et fermentation à basse température.
Mise en bouteille.



Garde : 1 à 2 Ans

Température de service : 14 à 17 ° C



Dégustation : Belle robe rubis au reflet violine dans sa jeunesse. Nez intense aux notes de petits fruits juste mûrs (framboise, groseille...).



Accompagnement : Il accompagne tous vos plats, son caractère frais et fruité évoque la fête et la gaieté.



DOMAINE CARCENAC - Le Jauret - 81600 Montans
Tel : 05.63.57.57.28 - Email : domaine.carcenac@orange.fr
www.domainecarcenac.com

