



Arôme de Gamay Pétillant



Domaine : Clos du Fief



Potentiel de garde : 2 ans



Appellation : Vin De France



Degrés d'alcool : 7.5%



Nom de cuvée : Arôme de Gamay



Accord mets et vins : apéritif et dessert



Cépage / assemblage : Gamay



Terroirs : sol de schiste granitique



Robe : rose intense



Type de culture : culture raisonnée



Arômes : raisins frais



Vinification : pressurage direct, fermentation basse température, prise de mousse naturelle tirée du sucre de raisin



Caractère : rond, gourmand, frais



Âge moyen de la vigne : 40 ans



Tanins : doux



Production annuelle : 1 000 bouteilles



Température de dégustation : 6/8°C



Vendange : Manuelle



Sylvain TÊTE

Artisan vigneron indépendant

49 rue du Gamay
69840 Juliéna

+33 (0)6 32 39 43 26
www.closdufief.com
domaine@michellete.com

