



Colline 1789

Gamay Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

100% Gamay en qualité bio

Description:

Les vignes de Gamay sont situées sur les hauteurs du vignoble «Colline». Toutes les parcelles se trouvent à Lugnorre, un village dont le code postal est 1789, d'où le nom «Colline 1789». Les vignes poussent sur des sols de grès cristallin et sont cultivées de manière biodynamique. Le Gamay est vinifié de manière traditionnelle, avec un remontage quotidien pendant la fermentation alcoolique. Cela favorise une extraction douce des tanins. Il est ensuite élevé pendant un an en fûts de chêne.

Profil aromatique:

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Suisse

Producteur: Cave et Domaine du Petit Château

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 12.5%

Cépage(s): 100% Gamay

N° article: 1309524

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Colline 1789

Gamay Vully AOC
Cave et Domaine du Petit Château

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Gamay
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.