



Gamay Clos Follatères

Fully Valais AOC, Domaine Caroline Frey

Un Gamay plein de profondeur

Description:

Avec son Gamay Clos Follatères, Caroline Frey met en valeur l'originalité et la personnalité de ce cépage souvent sous-estimé. Les raisins proviennent du Clos Follatères à Fully, dont les vignes âgées de plus de 40 ans jouxtent directement la réserve naturelle du même nom. Le microclimat chaud, la grande biodiversité ainsi que les sols de loess et alluviaux confèrent au vin un caractère d'origine marqué et une fraîcheur remarquable. Pour la vinification, Benoît Dorsaz s'inspire de la tradition classique du Beaujolais: une forte proportion de fermentation en grappes entières, associée à un élevage principalement en cuves inox et à une petite part de barriques usagées, préserve le fruité juteux tout en conférant au Gamay une complexité supplémentaire.

Profil aromatique:

Dès le nez, il dévoile une palette aromatique complexe mêlant pivoine, framboises sauvages et une subtile touche de poivre blanc. Le fruit est précis et frais, accompagné d'une élégance florale discrète. En bouche, le vin se révèle franc et plein de caractère. Une structure légèrement charnue lui confère profondeur et expressivité, sans pour autant nuire à sa finesse. Les tanins fins sont harmonieusement intégrés et soutiennent le fruit juteux jusqu'à la longue finale. La fraîcheur typique du Valais s'allie à une minéralité marquée et débouche sur une finale élégante et épicée d'une longueur remarquable.

Va bien avec:

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: Domaine Caroline Frey

Fabrication: 12 Mois en Cuve inox

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

Teneur en alcool: 12.5%

Prêt à boire: jusqu'en 2034

Raisins: 100% Gamay

N° article: 1469524

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Gamay Clos Follatères

Fully Valais AOC
Domaine Caroline Frey

Pays d'origine:	Suisse
Classifications:	Score 18.5/20
Raisins:	100% Gamay
Prêt à boire:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Fabrication:	12 Mois en Cuve inox
Teneur en alcool:	12.5%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.