



## Colline 1789

Gamay Vully AOC, Cave et Domaine du Petit Château

100% Gamay in qualità bio

**Descrizione:**

I vitigni Gamay si trovano sulle alture del vigneto «Colline». Tutti gli appezzamenti sono situati a Lugnorre, una località con codice postale 1789, da cui il nome «Colline 1789». Le viti crescono su terreni di arenaria cristallina e vengono coltivate con metodi biodinamici. Il Gamay viene vinificato in modo tradizionale, con rimontaggi giornalieri durante la fermentazione alcolica. In questo modo si favorisce una delicata estrazione dei tannini. Segue poi un affinamento di un anno in botti di rovere.

**Profilo aromatico:**

**Ideale con:**

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

**Temperatura:**

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

**Paese di origine:** Svizzera

**Produttore:** Cave et Domaine du Petit Château

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Varietà d'uva:** 100% Gamay

**Numero articolo:** 1309524

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Colline 1789

Gamay Vully AOC  
Cave et Domaine du Petit Château

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Gamay
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.