



#TRANCHE DE GAMAY - B. VILLAGES

Terroir : Limons de colluvions récentes.

Cépage : 100% Gamay noir à jus blanc.

Âge moyen des vignes : 30 à 40 ans.

Rendement : 45 hl/Ha.

Vinification : 100% en grappes entières.

Macération durant 5 jours à 12°C, à l'abri de l'air.

Macération carbonique.

Élevage : Cuves émaillées.

Dégustation :

- ◇ **Visuel :** Rouge vif et intense avec des reflets grenats.
- ◇ **Nez :** Petits fruits rouges mûrs mêlant groseille et framboise.
- ◇ **Bouche :** Fruits rouges rappelant le nez, avec une pointe épicée et légèrement acidulée offrant une belle fraîcheur.

Accords mets et vins :

- 🍷 Apéritif
- 🍷 Viandes blanches et rouges grillées
- 🍷 Fromages en faisselles.



907 ROUTE DE COMBES,
69460 ODNAS

DOMAINE ROMAIN JAMBON

☎ +33 (0)4 84 88 54 01

✉ ROMAIN_JAMBON@HOTMAIL.COM