

LE Gamay Barrique, AOC Vaud 2017

**Région viticole**

Suisse, Vaud

Cépage(s)

Gamay

Notes de dégustation**Apparence**

Robe sombre et profonde, teintée de reflets violacés

Nez

L'éventail de ses parfums s'exprime dans des notes de fruits et d'épices

Palais

Il se distingue par la complexité de ses arômes, par sa rondeur et sa souplesse

Vin et mets

Viandes rouges, gibiers à plumes, fromages

Température de service

14 - 16° C

Garde

3 - 6 ans

Teneur en alcool

13.0 % vol.

Emballage

Carton de 6

Terroir

Issu d'une récolte sévèrement limitée, en provenance de nos vignobles les mieux exposés, ce gamay est doté d'une grande concentration.

Oenologue

Jean-François Crausaz

Vinification

Afin de donner la plus noble expression à ce Gamay aux tannins soyeux et enrobés, la vinification et l'élevage ont été effectués en barriques neuves pendant 10 mois.