

# A.O.P. BOURGOGNE GAMAY

## HERVE LONGEFAY SELECTIONS



**CÉPAGE** 100 % Gamay

### TERROIR




Sol : Granit  
Altitude : 300 mètres.  
Vignes âgées de plus de 20 ans en moyenne.  
Exposition ouest

### VINIFICATION

Vendanges manuelles afin de préserver l'intégrité des raisins pendant la vinification. Fermentation semi-carbonique courte (5 à 6 jours). Élevage en cuves inox.

**TENEUR EN ALCOOL** 13 % vol.

### NOTES DE DÉGUSTATION

-  Couleur pourpre.
-  Arômes de fruits rouges mûrs tels que la framboise, la groseille rouge et le cassis.
-  Vin gourmand aux tanins fins et harmonieux.

### ACCORDS METS ET VINS

Charcuterie, salades composées, viandes blanches, pâtes fraîches.

**Potentiel de garde** : 5 à 7 ans

**Température de service** : 13° à 15°C

### CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bourgogne 750 ml

Bouchon naturel

Carton de 12 bouteilles