



GILLES GELIN

GAMAYSCO



COULEUR : Blanc
CEPAGE : 100 % Gamay noir à jus Blanc
DEGRE : 12 °
CLASSEMENT : Vin de France

TERROIR

NATURE DES SOLS : Sableux
AGE MOYEN DES VIGNES : jeunes vignes
MODE DE CULTURE : HVE

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %
VINIFICATION : Pressurage direct, et vinification en phase liquide, en cuve thermorégulée afin de préserver au maximum le potentiel aromatique. La fermentation est arrêtée par le froid, pour obtenir un équilibre gustatif optimal, et aussi, aider à une clarification naturelle.
ELEVAGE : en cuve pendant 4 mois
ELABORATION : Ensuite, un processus élaboré permet l'adjonction de gaz carbonique à froid, jusqu'à l'obtention de l'effervescence (5 bars). Cette cuvée est mise en bouteille en contre pression de gaz, afin de garder les équilibres organoleptiques. Enfin un bouchon et un muselet viennent parachever cette cuvée (sans liqueur de tirage, ni dégorgement : un vin nature !)

PRESENTATION

DEGUSTATION : Au nez, des notes de mirabelles, pêches blanches et d'abricots mis en valeur par une effervescence fine et persistante. En bouche, on retrouve les mêmes notes aromatiques qu'au nez avec une belle fraîcheur et beaucoup de gourmandise.

PRODUCTION : 5 000 bouteilles

TEMPERATURE DE SERVICE : de 6 à 8 °

ACCORD METS & VINS : apéritif, cocktails, tartes aux fruits ... et soirées prolongées.

CONSOMMATION : jusqu'à 2 ans, à consommer sur la jeunesse.



DOMAINE DES NUGUES – Gilles et Magali Gelin
Les Pasquiers, 40 rue de La Serve - 69220 LANCIE – France
Tél : 33 (0)4 74 04 14 00
gilles@domainedesnugues.fr - www.domainedesnugues.com

