

GAMAY LOPOTIICHA ROUGE 2025



Vignobles de France Régions viticoles Val de Loire

Robe rouge clair, reflets violines. Nez croquant de fruits rouges juteux (fraise, framboise), trame épicee discrète. Bouche éclatante de fraîcheur dévoilant un fruit jeune et tonique. L'impression de croquer dans le raisin. Un gamay qui rend heureux.

Accords mets et vins

Entrées : Charcuterie, Salades, quiches Plats : Poissons, Viandes
Fromages : Comté, Beaufort, Chèvre, Brebis Desserts : Tarte aux fruits rouge

Détails

Caractéristiques

Terroir : Argile et silice
Cépage : 100% Gamay
Vendange : Mécanique avec trieur embarqué
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Macération en cuve béton / vinification sans sulfite et sans levurage / travail par gravité
Elevage : Robe rouge clair, reflets violines.

Dégustation

Robe : Robe rouge clair, reflets violines.

Nez : Nez qui fait le plein de petits fruits rouges, apport floral

Bouche : Bouche souple au caractère fruité croquant et aux tanins légers.

Finale : Final frais, rond et fruité

Garde : 5 ans

Température de service : Autour de 12°C