

Jean-Christophe MANDARD

Vins de Touraine - Vigneron-Récoltant

FICHE TECHNIQUE



TOURAINE GAMAY ROUGE

Vieilles vignes

Superficie : 0,6 hectare (sur un total de 16,7 hectares)

Age de la vigne : 61 ans

Sols : Argile à silice

Climats : Frontière des climats atlantique et continental

Récolte : La récolte se fait exclusivement à la main pour ce cépage, afin de préserver l'intégrité des raisins. La vinification est conduite en macération carbonique intégrale.

Vinification : Les raisins sont encuvés entiers afin de réaliser la macération carbonique. La cuvaison dure environ dix jours seulement afin d'obtenir un vin aromatique et harmonieux. Après le pressurage effectué avec un ancien pressoir vertical, les fermentations alcooliques et malolactiques sont réalisées rapidement.

Elevage : Après la fin des fermentations, les vins subissent une clarification naturelle en cuve pendant 3 à 5 mois puis ils sont filtrés une seule fois avant la mise en bouteilles.

Dégustation : Le Touraine Gamay rouge **Vieilles vignes** présente une couleur pourpre de bonne intensité. Le nez offre des senteurs fruitées de type fruits noirs (cerise burlat, prunelle). L'attaque souple aboutit sur une bouche délicatement fruitée et veloutée. **Température de service 12 à 16°C**. Ce vin pourra se garder de 3 à 5 années.

Production : environ 3000 bouteilles

Accord mets/vins : ce Touraine Gamay Vieilles vignes accompagnera les meilleures viandes rouges et quelques belles volailles.

14, rue du Bas-Guéret
F- 41110 MAREUIL SUR CHER
Tél:(0) 254751973 Fax:(0) 254751670