

Jean-Christophe MANDARD

Vins de Touraine – Vigneron Récoltant

FI CHE TECHNI QUE



TOURAINE GAMAY ROUGE

Superficie : 5 hectares (sur un total de 16,7 hectares)

Age de la vigne : 3 à 80 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 depuis 14 années.

Vinification : Les raisins sont encuvés entiers afin de réaliser la macération carbonique. La cuvaison dure environ six jours seulement afin d'obtenir des vins légers frais et gouleyants. 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 présente une couleur pourpre de bonne intensité. Le nez offre des senteurs fruitées assorties d'une note de fruits printaniers (fraise, cerise...). L'attaque souple et l'évolution harmonieuse de ce Touraine Gamay en font un vin gouleyant qui n'entête pas. Température de service 12 à 16°C). Ce vin peut être bu dès à présent ou à consommer dans les 3 ans qui suivent la récolte.

Production : environ 25000 bouteilles

Accord mets/vins : ce Touraine Gamay accompagnera une grande variété de charcuteries, les viandes grillées, une côte ou un rôti de veau, une côte de bœuf, les fromages de chèvres frais ou peu affinés, les fromages à croûtes fleuries (camembert, brie...)

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