



Touraine Rouge Gamay « La Javeline »

Vignoble :

Le vignoble de Touraine en vallée du Cher, aux alentours de Saint-Aignan sur Cher, se situe sur les coteaux, sur un sol d'argile à silex ; et sur les pentes, sur un sol siliceux sur argile permettant ainsi d'exprimer toute la délicatesse du cépage Sauvignon.

Cépage :

Gamay

Vinification :

Eraflage. Cuvaion 5 à 8 jours. Fermentation à température contrôlée (25°C) afin de conserver le potentiel aromatique du cépage, puis élevage en cuve.

Dégustation

Robe grenat aux reflets violets. Nez intense aux notes de fruits rouges frais (cerise, groseille) et d'épices (poivre). Bouche fraîche aux arômes fruités et aux tanins fins. Vin léger, rond et gourmand.

Alliances mets-vin :

Servi frais (12-14°C), il accompagnera les charcuteries (rillette, andouillette, saucisse sèche), les viandes blanches (brochettes de poulet, les filets de dinde aux lardons), les typiques fouées aux champignons ou artichauts farcis.