



## GAMAY

### RÉGION ET APPELLATION

AIGLE Appellation d'Origine Contrôlée Chablais

### CÉPAGE

Gamay

### TERROIR

Sol graveleux  
Situé entre 400 et 500 m

### VINIFICATION

Traditionnelle  
Elevage en cuve

### NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Gamay, haut de gamme, est doté d'une robe à nuances violines. Il présente un profil de fruits rouges macérés de cerise, avec un rappel de tabac blond et de vanille. Met en relief un ensemble gourmand, expressif sur des notes fruitées.

### ACCORDS GASTRONOMIQUES

Ce Gamay, haut de gamme, est doté d'une robe à nuances violines. Il présente un profil de fruits rouges macérés de cerise, avec un rappel de tabac blond et de vanille. Met en relief un ensemble gourmand, expressif sur des notes fruitées

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

11 – 13 degrés

### GARDE

2 – 3 ans

