

Somptueux,  
Intense  
et Fruité ...

VIGNOBLES  
BERTHIER  
SANCERRE  
COTEAUX DU GIENNOIS  
POUILLY FUMÉ



## COTEAUX DU GIENNOIS ROUGE

### Le Gamay de Pépé



*Cuvée en hommage à notre grand-père René,  
membre fondateur de l'appellation Coteaux du Giennois.*

*Cette cuvée est issue de très vieux Gamay qu'il a planté  
il y a maintenant plus de 60 ans.*

*D'une couleur très profonde,  
le gamay de Pépé est un vin somptueux avec un texture intense.  
Excellent équilibre entre le fruit, l'acidité et la longueur en bouche.  
Une pépite à découvrir sans retenue entre amis.*

#### Notre Cépage :

100% Gamay.

#### Notre Terroir :

100% Argilo-Calcaire.

#### Notre Vinification :

La fermentation alcoolique s'effectue en cuve (15-20 jours).

Le moût est remonté 2 à 3 fois par jour pour casser le chapeau de marc afin d'extraire le meilleur de la matière colorante et des tannins.

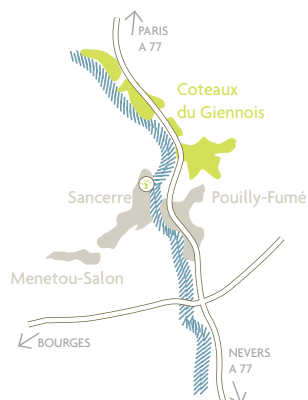
Le vin est ensuite soutire puis élevé pendant 10 à 12 mois en fût.

#### Nos idées d'accords Mets-Vins :

Viande Rouge : Gibier, Rosbeef, Bœuf Bourguignon.

#### Dégustation :

10 - 12 °C, se garde entre 3 et 5 ans.



COTEAUX DU GIENNOIS  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE  
GAMAY NOIR

Le Gamay de Pépé

CLÉMENT & FLORIAN  
BERTHIER