



LE GAMAY DE PÉPÉ

Coteaux du Giennois

Structuré, Profond, Somptueux



TERROIR

Argilo-calcaire.

CÉPAGE

Gamay.

VINIFICATION

La fermentation alcoolique s'effectue en cuve (15-20 jours). Le moût est remonté chaque jour afin d'extraire le meilleur de la matière colorante et des tanins. Le vin est ensuite soutiré puis élevé pendant 1 an en fût.

ACCORDS METS - VINS

Avec un beau plateau de fromages ou encore avec le poulet rôti du dimanche.

DÉGUSTATION

12-14°C, temps de garde entre 3 et 7 ans. Un petit rafraîchissement avant dégustation permet d'exalter ses arômes.

« Cette cuvée issue de nos plus vieux gamay est un hommage à notre grand père, René. Excellent équilibre entre le fruit, l'acidité et la longueur en bouche.

VIGNOBLES
BERTHIER

20 route de Cosne - Les Clairneaux - 18240 Ste-Gemme-en-Sancerrois - France
+33(0)2 48 79 40 97 - contact@vignoblesberthier.fr - www.vignoblesberthier.fr

