



2016

| | |
|-------------|--|
| REGION | Loire |
| APPELLATION | AOC Touraine |
| COULEUR | Rouge |
| MILLESIME | 2016 |
| CEPAGE | Gamay 100%, vignes de 30 -40 ans |
| TERROIR | Sable éolien et argiles à silex sur calcaire |
| DEGRES | 12,5° |

VINIFICATION / ELEVAGE

Macération carbonique pendant 30 jours en cuve ciment. Encuvage des raisins entiers (avec beaucoup de précaution) dans une cuve préalablement remplie de CO2. Cuvaision 4 semaines – Pressurage et séparation des jus.

Fermentation alcoolique et malo-lactique pendant 2 mois. Soutirage et assemblage avant mise en bouteille. Vin non filtré et sans ajout de soufre.

Mise en bouteille en mars 2017.

DEGUSTATION

L'expression terroir du gamay du domaine de la Garrelière est originale et réussie, une vraie gourmandise..... Très fruité avec une finale en bouche épicée, poivrée. Ce vin s'accordera très bien avec différentes salades, viandes rouges et même du poisson grillé à chair grasse.



ANECDOTE

« Une étude scientifique voulant démontrer la différence entre les vins issus de l'Agriculture Biologique et ceux du Conventionnel, s'est appuyée sur la molécule du resvératrol.

Le resvératrol fait partie des polyphénols du vin et se construit dans la vigne comme anti-oxydant naturel pour lutter contre la pourriture grise. Notre Gamay est sortie premier de cet étude, et de loin, ce qui procure à nos raisins un état sanitaire excellent et permet de « longue » macération carbonique et un élevage sans soufre.

Nous pouvons dire qu'en plus de tout le plaisir à boire ce vin, avec une consommation régulière et modérée, il est salubre et fait partie du fameux « french-paradoxe ». F.PLOUZEAU

Etiquette signée par notre ami, Sébastian Birchler.



BIODYVIN