



Appellation : **ANJOU GAMAY**

Millésime : 2011

Cépage : 100% gamay

Terroir : Argilo limoneux sur schistes bleus, massif ardoisier Angers Trélazé

Age moyen des vignes : 47 ans

Vignoble : Taille courte : 2x4 yeux + 2x1 œil. Vigne palissée et enherbée, labour à la fin de l'hiver. Effeillage en juillet. Récolte manuelle en caisse de 25 kg.

Vinification : Récolté les 14 et 15 septembre avec une moyenne naturelle de 13% sur souche, notre Anjou Gamay est vinifié en macération carbonique de type beaujolaise puis la fermentation alcoolique se poursuit en cuve, enchaînée par la fermentation malolactique. Au moment du pressurage, nous séparons au maximum les jus pour faire un assemblage des cuves les plus aromatiques et les plus gourmandes. Les sélections des jus les moins intéressants sont commercialisés en fontaines à vin.

Elevage : Cuve ciment

Analyse : Alc. 12.10%vol, acidité totale 3.48gr/l, 3.24 pH

Note de dégustation : Vin de soif, léger et fruité. L'Anjou Gamay est un vin à boire dans sa jeunesse, maximum dans les deux ans.

Mets et Vins : Servi frais entre 12° et 14°, il accompagne aussi bien les plats des poissons que les viandes blanches et les viandes grillées, les quiches, les tartes salées, les feuilletés. C'est le vin de pique nique, de repas en terrasse, à boire dans des moments de convivialité.