

CHIGNIN GAMAY

rouge

Sol	éboulis argilo calcaire	Altitude	300 M
Exposition	sud	Cépage	Gamay
Age des vignes	30 ans et plus	Rendement à l'ha	50 à 60 HL
Densité de plantation	8 000 pieds/ha	Production	12 000 bouteilles



Production Pieds plantés à forte densité, conduits en taille éventail bas, sol enherbé et fleuri partiellement pour une culture raisonnée. Un grand nombre d'insectes repeuplent actuellement nos vignes. Nous pratiquons une vendange en vert pour obtenir une petite récolte bien mûre et concentrée.

Vinification Les raisins sont ramassés manuellement et triés à la vigne avant d'être conduits au chai. Puis la récolte est transportée sur des tapis à bandes afin d'éviter la détérioration des baies. Macération de 8 à 10 jours en moyenne. Fermentation en cuves inox avec chapeau retenu par des claies. Clarification naturelle. Mise en bouteilles successives au cours de l'année qui suit la récolte et au plus tard septembre.

Caractéristiques Le Gamay est un vin bien charpenté, à robe brillante de couleur rubis à rouge profond. Ses arômes fruités et persistants rappellent la fraise et la framboise. Avec le temps, il peut évoluer vers des notes animales.

Plats conseillés Vin à consommer jeune et à boire un peu frais (13°C). Il accompagne très bien les charcuteries, les volailles, viandes blanches grillées (barbecue), salades ...