

# Gamay 2005

*Vin de plaisir, oui, mais aussi vin de bonne tenue, ce Gamay très fruité constituera l'apéritif des buveurs de rouges. Mais on ne le dédaignera pas pour accompagner une charcuterie ou une grillade, une volaille ou du veau. Quant à ceux qui goûtent peu aux charmes des vins blancs, ils l'apprécieront sur un poisson.*

## Notes de dégustation

Etincelante robe rubis.

Le nez est expressif. Le fruité évoquant une corbeille de fruits rouges est accompagné d'une légère touche viandée et de quelques épices douces.

La bouche fait preuve d'une belle fraîcheur. Les petits fruits – groseille, framboise, mûron, cerise – s'y disputent la vedette. Une petite touche délicatement végétale et des tannins fins prolongent la finale.

## Conseils

Ce Gamay est un vin à boire dans sa jeunesse (1 à 3 ans) mais se montrera agréable un ou deux ans de plus. Il faut le servir assez frais (14 à 16 degrés).

## Notes techniques

**Parchets :** Sierre

**Vendanges :** du 28 septembre au 3 octobre 2005

**Maturité de la récolte :** 93° Oechsle

**Rendements :** 1 kg/m<sup>2</sup>

**Acidité :** 5,1 g/l

**Alcool :** 13 % vol.

**Vinification :** traditionnelle, élevage en cuves



## Paroles de producteur

«Je dispose d'une sélection clonale très intéressante. En matière de vinification, je pratique une macération pelliculaire à froid de deux jours avant le levage. Je recherche surtout à obtenir un vin fruité mais aussi bien structuré.»