



LA BROSSETTE

VAL DE LOIRE

TOURAINÉ GAMAY



Région :

AOP Touraine - Val de Loire



Cépage :

100 % Gamay



Sol :

Argile à silex



Vignoble :

En culture biologique certifié par Ecocert
FR-BIO-01



Rendement :

30 hl/ha



Vinification :

Macération en cuves inox entre 6 et 8 jours.
Fermentation alcoolique et malolactique
à 22°C.
Pressurage pneumatique.
Soutirage.

Elevage :

Sur lies fines



Dégustation :

Robe rouge intense aux reflets violets.
Nez gourmand aux arômes de petits fruits
rouges (cassis, fraise, framboise.) La bouche
se distingue par sa fraîcheur et ses tannins
souples qui se manifestent avec finesse.



Vin bio
FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

