

Touraine AOC

Touraine Gamay

Situation Géographique Wine-growing area

Sélection de plusieurs propriétés situées sur les communes de NOYERS S/CHER et MONTRICHARD au cœur de la Touraine.

Selection of several estates located in Noyers s/Cher and Montrichard in the heart of Touraine.

Type de Sol Geological characteristic

Graviers de terrasses anciennes, limons sablonneux et calcaires.

Gravels from old terraces, sandy and calcareous silts.

Cépage

Grape variety

100% Gamay noir à jus blanc.

100% black Gamay with white juice.

Couleur et degré alcoolique

Colour and alcohol content

Rouge vif rubis légèrement griotte. Alc. 12% Vol.

Vivid ruby red, slightly cherry-coloured. Alcohol : 12% vol.

Méthode de Vinification Vinification process

Récolte à maturité. Fermentation alcoolique sous température contrôlée avec macération carbonique pour partie, suivie d'une fermentation malolactique. Elevage en cuves souterraines et mise en bouteille au début du printemps pour conserver les arômes.

Harvest at a ripening stage. Alcoholic fermentation under controlled temperature with carbonic maceration and malolactic fermentation. Maturing in underground tanks and bottling at the beginning of the spring to keep the flavors.

Caractéristiques Techniques Technical parameters

Acidité : 3,70 g/l – SO2 libre : 30 mg/l –
(Données analytiques indicatives)

*Acidity : 3.70 gr/l – SO2 (free) : 30 mg/l
(indicative analysis data)*

Notes de Dégustation Tasting notes

Frais et gouleyant, c'est un vin jeune et friand. Son nez, rond et vif à la fois, annonce une bouche équilibrée et fruitée (cerise, framboise) finissant tout en longueur et élégance. Servir autour de 14°C.

It is a young delicate and refreshing wine. Soft and vivid smell with a good balanced and fruity (cherry, raspberry) taste in mouth. Elegant wine with a long-lasting after-taste. Serving temperature around 14°C.

