



LANDRON
CHARTIER

GAMAY TOUJOURS

Du fruit et du jus...



APPELATION

Vin de France

CERTIFICATION

Agriculture biologique

MILLESIME

2022

CEPAGE

100% Gamay

RENDEMENT

55hl/ha

TERROIR

Microgranite

VINIFICATION / ELEVAGE

Récolte manuelle, macération 12 jours. Fermentation alcoolique à 20°C par levures indigènes. Fermentation malolactique.

Elevage de 6 mois en cuve.

DEGUSTATION

Robe : Rouge rubis

Nez : Fruits rouges, fruits noirs, pointe d'épices

Bouche : Equilibre parfait entre fruit, fraîcheur et rondeur

ACCOMPAGNEMENT

Apéritif, charcuterie, viandes blanches, fromages

Boutique Domaine LANDRON CHARTIER

51 PLACE JEANNE D'ARC

44150 ANCENIS

09.83.58.32.71