

OMAYGA - VIN DE FRANCE ROUGE 2019



Cuvée : Nature

Cépages : Gamay 90% Pinot noir 10 %

Superficie : 24 ares 7ca

Rendement : 16 hl/ha

Age des vignes : 77 ans

Mise en bouteille : 22/01/2020

Production : 43 caisses de
12 bouteilles

Bouteille : Bourgogne Tradition Cetié 63mm

Bouchon : Parramon 49 Super Analysé

Alcool : 13.70 % Vol

Glucose/fructose : < 0.2g /l

Ac Totale : 3.62g/l

SO2 libre : 18 mg/l

SO2 total : 31 mg/l

CO2 : 900 mg/l

Ac volatile : 0.68 g/l

SITUATION : Vignes situées sur différentes parcelles de la commune de Magny-les Villers, aux lieux dits "Le Daisay" et "Champ lavoca." Certains pieds de gamay, très âgés, donnent des raisins de taille modeste avec une concentration exceptionnelle. Le sol est argilo-calcaire et peu profond. Les vignes sont hautes, enherbées et majoritairement orientées au sud.

VINIFICATION : Récolte manuelle, tri soigné de la vendange, mise en cuve en raisins entiers, sans ajout de sulfites (SO₂). FA en cuves émaillées, avec extraction minimum (pas de remontages). Pressurage précoce (avant la fin de la fermentation alcoolique), pour privilégier le fruit et limiter l'extraction des tanins. FML à 100%, sur lies, puis mise en bouteille précoce.

SPÉCIFICITÉ : Malgré la très faible extraction, le millésime 2019 étant très mûr et concentré, ce vin présente une robe soutenue. La structure est assez présente et une bonne aération lui fera le plus grand bien : carafe à Magnum recommandée ! L'alcool reste digeste car le fruit est très présent.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10 - 12°C

GARDE OPTIMALE : À consommer dans les deux, trois ans suivant la mise en bouteille.

ACCORDS METS ET VINS : C'est le parfait « vin de bistrot » ! Cette bouteille peut être ouverte à toute heure de la journée, pour le plaisir de partager un verre de vin rouge entre amis. Il accompagnera volontiers une planche de charcuterie. En été, servi frais, il sera parfait sur des grillades un peu relevées, ou un poisson grillé.

