

LE GAMAY DE L'ALLIÉ
VIN DE FRANCE-2019



Cuvée : Nature
Cépage : Gamay
Superficie : 50 ares
Rendement : 36 hl/ha
Age des vignes : 19 ans
Mise en bouteille : 22/01/2020
Production : 200 caisses de
12 bouteilles

Bouteille : Tradition Cete 55 mm
Bouchon : Parramon 44 Super Analysé
Alcool : 12.79 % Vol
Glucose/fructose : < 0.3 g/l
Ac totale : 3.72 g/l
SO2 libre : 11 mg/l
SO2 total : 30 mg/l
CO2 : 900 mg/l
Ac volatile : 0.30g/l

SITUATION : Suite au gel de 2016, le négoce **BiNaume** est né et est allé chercher du raisin à 200 km à l'ouest de Beaune, pour faire un vin de France... à Magny. Fort du succès de 2016, nous avons retenté l'aventure, d'autant que le potentiel du gamay nous semble hors norme. En 2019, la vigne a souffert de la sécheresse, d'où le faible rendement.

VINIFICATION : Récolte manuelle, en petites caisses. Transport en camion frigorifique. Tri soigné de la vendange, mise en cuve en raisins entiers (sans égrappage), sans ajout de sulfites (SO2). FA en cuves béton, 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 : Ce vin se caractérise par sa gourmandise : ses arômes sont intenses (poivrons rouges confits au vinaigre balsamique), son équilibre est très plaisant : peu d'acidité, des tanins très fondus. Il est donc prêt à boire dès maintenant.

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.

