

**LE GAMAY DE BULLY
VIN DE FRANCE - 2023**

Cuvée : Nature

Cépage : Gamay

Superficie : 60 ares

Rendement : 33 hl/ha

Age des vignes : 51 & 63 ans

Mise en bouteille : 09/02/24

Production : 337 caisses de
12 bouteilles

Commune : Bully - Lieu-Dit : Les Palières

Sol : Cortège de pierres bleues sur roche
volcanique

Altitude : 385 m

Bouteille : Bourgogne Exclusive CNF

Bouchon : Parramon 49 Super Analysé

Alcool : 13.16 % Vol

Glucose/fructose : < 0.3 g/l

Ac totale : 4.05 g/l

SO2 libre : < 10 mg/l

SO2 total : 17 mg/l

CO2 : 950 mg/l

Ac volatile : 0.49 g/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.

En 2023, toujours en quête d'un beau gamay, nous sommes descendus dans le Sud Beaujolais, au pays des pierres dorées.

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 densité : ses arômes sont intenses (fruits noirs confits), son équilibre est très plaisant : acidité agréable, des tanins "velours". Il est 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.

