

**LE GAMAY DE BULLY
VIN DE FRANCE - 2024**

Cuvée : Nature
Cépage : Gamay - Selection massale
Superficie : 60 ares
Rendement : 56 hl/ha
Age des vignes : 51 & 63 ans
Mise en bouteille : 14/04/2025
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 : 11.1 % Vol
Glucose/fructose : < 0.3 g/l
Ac totale : 3.72 g/l
SO2 libre : 18 mg/l
SO2 total : 32 mg/l
CO2 : 870 mg/l
Ac volatile : 0.32 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 fraîcheur : ses arômes sont intenses (fruits rouges et poivre sauvage), son équilibre est très plaisant : acidité agréable, des tanins déjà fondus, alcool très digeste. 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.

