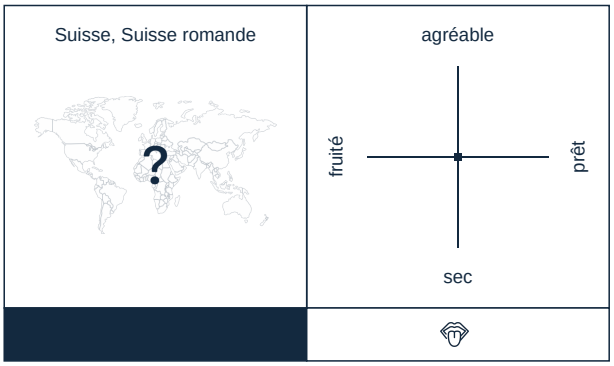
GAMAY ROMAND VDP VDP
DEVINIÈRE



Au nez, le bouquet franc, fruité et légèrement floral forme une attaque très réussie. On reconnaît des arômes variétaux rappelant les baies des bois, la cerise noire et le cassis associés à des notes de sous-bois et une touche de caramel. En bouche, ce vin bien typé séduit par sa structure fruitée et équilibrée et par son corps plein délégance, de rondeur et dharmonie. La finale franche et typique du cépage exprime toutes les qualités potentielles du Gamay.



Gamay

Maturité optimale: 1 - 3 Années

En cuve inox

floral, végétal sec, cerise, cassis, baies des bois, confiture de cerises, caramel, sous-bois

fromages, plats de viande

Température de dégustation: 14 jusqu'à 16 °C

13 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**