



ROSÉ DE GAMAY
PEISSY-GENÈVE AOC – 50cl

Origine	AOC Genève, Peissy
Altitude	400-500 m
Terroir	Terre argileuse
Cépage	Gamay
Méthode de taille	Guyot
Rendement à l'hectare	80 hl/ha
Vinification	Vendangé début octobre. Léger cuvage de 6 à 12 heures suivi d'une vinification traditionnelle
Degré alcoolique	12,5% vol.
Aspect	Rose vif
Nez	Fruité, arômes de fraise et framboise
Bouche	Frais, délicat et floral
Gastronomie	Accompagne les repas légers et la cuisine asiatique
Consommation	Dès maintenant et pendant 2 ans
Température de service	8-9°C

