



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	Macération pelliculaire à froid 4 jours et cuvage traditionnel
Degré alcoolique	13,5% vol.
Aspect	Rubis intense
Nez	Fruité, arômes de fraise et framboise
Bouche	Vin souple et floral
Gastronomie	Charcuterie, volaille, veau et lapin
Consommation	Dès maintenant et pendant 3 ans
Température de service	12-16°C

