



## *Jean* **GAMAY AOC TOURAINE**

Le Gamay à jus blanc est l'un des plus anciens de notre appellation. Cette cuvée a été récoltée à 13% d'alcool sur les sols argilo-calcaire à silex avec des rendements de 40 à 55 HL/Hectare. Ces vignes sont âgées de plus de 40 ans.

Cette cuvée s'appelle Jean car elle rend hommage à mon grand père Jean qui était un être cher à mes yeux, authentique et exceptionnel. Il adorait ce cépage. Cette cuvée est à son image.

De plus, nos techniques de vinification nous ont permis de présenter une cuvée sans soufre ajouté.

### **Dégustation :**

Tendre par sa rondeur et sa souplesse, généreux par sa longueur et riche en arômes de fruits rouges et noirs avec des notes épicées légères. Ce qui lui donne toute son originalité.

### **Style et température:**

Cette magnifique cuvée très souple et très gourmande, lui permet d'être consommé tout au long d'un repas en gardant les saveurs de vos mets.

A déguster entre 12 et 16°C selon la saison et le consommer de préférence jeune (jusqu'à 18 mois).