

GAMAY « JEAN »

AOP TOURAINE

Raphaël Midoir
VIN DU VAL DE LOIRE

De la vigne au vin :



Région : Loire
Appellation : Touraine
Cuvée : « Jean »
Couleur : rouge
Cépage : 100% Gamay
Surface : 3 ha
Terroir : Sols argilo-calcaires à silex
Age des vignes : 40 ans
Rendement : environ 50 hl/ha, 20 000 bouteilles de 75cl produites / an

Elaboration :



Protection phytosanitaire raisonnée pour le respect de la faune et de nos terroirs.
Vendanges mécaniques.
Vinification traditionnelle, **pas d'ajout de sulfite à la vendange, durant la vinification et l'élevage**. Batonnages. Elevage en cuve inox thermorégulée.
Mise en bouteilles au domaine, au printemps.

Dégustation :



Œil : Nuance rouge-violacé brillant
Nez : fleurs de sureau, crème de mûre et myrtille, sur fond de note poivrée.
Bouche : souple et ronde, tout en sucrosité, prolongée par des tanins fins.

Accord mets-vins:



Cuvée souple et gourmande pouvant être consommée tout au long du repas.

Service :



Température : entre 12 et 16°C selon la saison
Garde : 2 ans

La petite histoire : 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.



VIN REFLET D'UN VIGNERON
ΛΙΝ ΒΕΕΛΕΤ Δ'ΟΝ ΛΙΓΝΕΡΟΝ

SARL RAPHAËL MIDOIR - CONTACT@RAPHAELMIDOIR.COM - WWW. RAPHAEL-MIDOIR.COM
SIEGE SOCIAL : 380 RUE DE LA GRANDE BROUSSE / LA CAVE : 132 CHEMIN DES LOGES DE VIGNES
41700 CHEMERY - FRANCE - TEL : +33 (0)2 54 71 83 58 / +33 (0)6 62 50 55 78