

Gamay de Justine

CAVE DE CLOCHERLE

PRODUIT DE FRANCE



Alcool
8 % Vol.



Gamay noir
à jus blanc



1 - 2 ans



6 - 8 °C



TERROIR

Granite

VINIFICATION

Dès le ramassage terminer, le pressurage est délicat et pas trop poussé pour ne pas extrême trop de couleur et de tanins. Sa fermentation à base température lui apporte énormément de fruits.

DÉGUSTATION



Robe rubis avec de fines bulles.



un nez frais et ouvert sur les fruits rouges.



Une bouche rafraichissante, ronde et sucrée de fines bulles.

ACCORD METS ET VINS



Desserts



[Cave de Clocherle](https://www.facebook.com/cavedeclocherle)



[@cavedeclocherle](https://www.instagram.com/cavedeclocherle)

CONTACT

Cave de Clocherle - 22 Place du Petit Tertre,
69460 VAUX-EN-BEAUJOLAIS

Tel : 04 74 03 26 58 - Mail : caveaudeclocherle@orange.fr

www.cavedeclocherle.com