

# GAMAY HARMONIE



ROUGE

DECOUVERTE

100% GAMAY



Une robe violine brillante, un nez intense de fruits rouges, et une bouche équilibrée alliant concentration et rondeur.

## VINIFICATION

Vendange éraflée, cuvaison de 7 jours avec remontage deux fois par jour. En fin de fermentation, chauffage du jus de raisin pour concentrer la couleur et la matière.

## CÉPAGE

Gamay

## SERVICE

14 °C

## GARDE

Garde 1 à 3 ans

## ACCORDS

Ce Gamay de Jongieux convient très bien pour accompagner les salaisons savoyardes, les grillades et du fromage.

## DÉGUSTATION

### OEIL

La robe est de couleur violine avec beaucoup de brillance.

### NEZ

Nez où les fruits rouges frais se démarquent.

### BOUCHE

Équilibrée, la bouche est une concentration de fruits rouges tout en rondeur.