GAMAY

LA TOURMALINE

ROUGE | SIGNATURE | 100% GAMAY

À l'œil, une couleur violine brillante. Le nez révèle des arômes de fruits rouges dominants. En bouche, l'équilibre est parfait, avec une concentration de fruits rouges et une belle 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

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

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