

AOP Savoie rouge

Opportun GAMAY

L'autre terroir du Gamay et sa fraîcheur gourmande



Cépage : Gamay - Vendangé à la main

Terroir : Balcon calcaire

Vinification : Vendanges égrappées,
fermentation de 6 à 8 jours

Élevage : Élevé en cuve

Degré : 12°

Garde : À consommer dans les 5 ans

La robe : Rubis à reflets
mauves

Le nez : Friand, aux notes
de fraises et de pivoine

La bouche : Souple et ronde,
sur les fruits noirs (griottes et mûres)

À boire : Servi à 14°, idéal pour les
charcuteries et les viandes grillées

