



DOMAINE
GAGET

FLEURIE LA MADONE



CEPAGE
100% GAMAY

SOL
GRANIT ROSE TYPIQUE. Sur des sols maigres et arides, les vignes en coteaux sont asséchées par les vents

VINIFICATION
Taille gobelet et culture raisonnée. Vendange manuelle. Vinification traditionnelle, en macération semi-carbonique avec remontage et délestage. Pressurage pneumatique

ELEVAGE
Elevage de 10 mois en fût de bois et 1/5 en pièces de 3 à 5 vins.

DEGUSTATION

- Œil : rouge cerise intense avec des reflets violets
- Nez : les fruits mûrs: cerise bigarreau, fraises des bois côtoient des notes de rose
- Bouche: élégante, pleine, impression de naturel, qui reproduit les arômes du nez
- Une fin de bouche douce et minérale

Vin pur et élégant. Le gamay offre aussi un vin féminin plein de charme et de suavité. A déguster avec du bœuf grillé et du fromage.

GRAPE VARIETY
100% GAMAY

SOIL
TYPICAL PINK GRANIT. On poor and dry soil, the vines on situation on the slopes are dried up by wind.

VINIFICATION
Goblet pruning. Manual harvest. Traditional vinification with semi carbonic maceration with hilling up. Pneumatic press

AGEING
Ageing during 10 month in barrels.

TASTING

- Colour: intense cherry red with violet highlights
- Nose: bigarreau cherry, wild strawberry with rose petals
- Palate: elegant and fully, natural impression with cherry and strawberry aromas with mineral harmony.

Elegant wine. The gamay offers feminine wine with more sensuality. Tasting with grilled beef and cheese.

