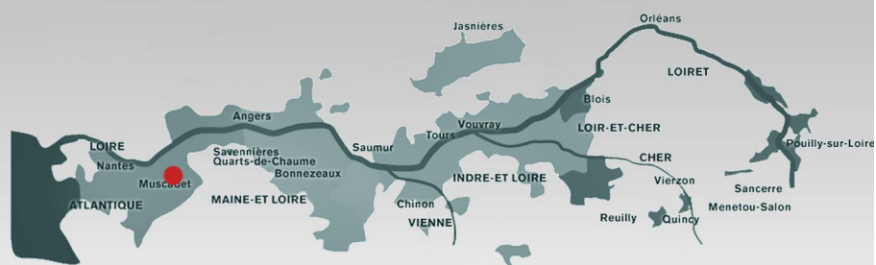


DOMAINE DU MOULIN CAMUS



GAMAY DE LOIRE



CEPAGE

100% Gamay Beaujolais

SOL

Schiste de St Julien

VINIFICATION / ELEVAGE

Raisins vendangés à maturité optimum. Légère cuvaison de 3 à 4 jours sans apport de soufre, avec maintien des températures entre 25° et 28°C. Départ en fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes, remontage de 5 minutes, deux fois par jour afin d'extraire la couleur et les tanins. Pressurage traditionnel avec séparation des jus de goutte et de presse. Fermentation alcoolique puis fermentation malo-lactique en cuve, puis soufrage.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur à la robe rouge cerise, limpide et brillante
- Nez : Riches aux notes de fruits rouges très mûrs.
- Bouche : Friande et gourmande, légèrement épicée, poivrée.

Accompagne très bien les viandes blanches, les charcuteries et les grillades.

GRAPE VARIETY

100% Gamay Beaujolais

SOIL

St Julien schist

VINIFICATION / AGEING

Grapes harvested at optimum maturity. Light vatting from 3 to 4 days without contribution of sulfur, with preservation of the temperatures between 25° and 28°C. Departure in alcoholic fermentation thanks to native yeasts, reassembly of 5 minutes, twice a day to extract the color and the tannins. Traditional pressing with separation of juices of drop and press. Alcoholic fermentation then malolactic fermentation in tank, then sulphurization.

TASTING

- Colour : Red cherry dress, clear and shiny
- Nose : Rich with very ripe red fruit notes.
- Mouth : Flavour and greedy, slightly spicy, peppered.

Good with white meats, delicatessen and grills.