

Lafollie

Indication Géographique Protégée Val de Loire



Caractéristiques du Gamay :

- Raisin noir.
- 50 % de l'encépagement.
- Production : 50 à 60 hectolitres / hectares
- Vinification : 2 types.
 - Par macération (vendange manuelle).
 - Par courte cuvaison de 4 à 6 jours.
- Embouteillage : 6 mois après la récolte.

Dégustation d'un Gamay :

Léger et fruité, aux arômes de petit fruit rouge, il offre cette fraîcheur caractéristique. Gouleyant à souhait, il accompagne vos longues soirées d'été.

Conseil du sommelier :

- Vin à boire dans les 2 ans.
- Température de service : 10 à 12° C (frais).
- Accompagnera :
 - Barbecue
 - Pizza, couscous
 - Poulet rôti
 - Bar à la provençale