

Domaine Saint Roch

AOC Touraine Gamay

« La Favorite »



Caractéristique de la Favorite:

- Raisin noir
- 50% de l'encépagement.
- Production : 45 à 55 hectolitres / hectare.
- Vinification : de 2 types :
 - soit par macération,
 - soit par courte cuvaison de 4 à 6 jours.
- Embouteillage : 6 mois après la récolte.

Dégustation de la Favorite:

Le Gamay donne naissance à un rouge vif et léger accompagné de riches arômes fruités. En bouche, il est frais, souple, fruité et gouleyant à souhait.

Conseil du sommelier :

- Vin à boire dans les 2 ans.
- Température de service de 10° à 12°c (frais).
- S'accommode parfaitement :
 - aux viandes blanches (poulet rôti, canard aux petits pois, caille rôtie...),
 - aux grillades (côtelettes d'agneaux grillées, brochettes, andouillettes...),