



COTEAUX BOURGUIGNONS NATHALIE

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Couleur : Rouge

Terroir : Sol de structure argilo-calcaire ; parcelles de coteaux exposition plein Sud

Âge de la vigne : Plus de 20 ans

Culture : Plantation de 6 600 pieds/HA, enherbement contrôlé entre rang, conduit sur fil inox, taille Guyot de 6 à 8 yeux sur la baguette, avec un porteur à 2 yeux

Démarche en lutte raisonnée, rendement moyen de 50 HL/HA

VINIFICATION

Vendangé à la machine, éraflée, puis mise en cuve
Macération de 9 à 10 jours avec maîtrise rigoureuse des températures à 26-28°C, pressurage pneumatique
Filtration légère sur terre de Kieselguhr

ÉLEVAGE

Élevage de 4 mois

DÉGUSTATION

Oeil : Robe bordeaux

Nez : Cuvée pleine et fruitée

Palais : Un caractère jovial, une structure souple et fine sans tannins marqués

SERVICE

Température de service : 14-15°C

Garde : 3 à 4 ans

Accord mets-vins : Accord avec des grillades, des plats cuisinés et des charcuteries



Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com