

GAMAY NOIR 2020



- Appellation Vin de France
- Age moyen des vignes 30 ans
- Taille Gobelet
- Densité 9000 pieds/ha
- Encépagement Gamay Noir
- Sous-sol Granite et shiste
- Vendanges Manuelles
- Rendement 40-50/ha

Description

Propriétaire d'un domaine exceptionnel, les vignes de la Maison Henry Fessy s'étendent sur plus de 70 hectares au coeur des meilleurs Crus. Originaire de Bourgogne, le Gamay Noir est un cépage naturellement fruité qui donne des vins élégants et équilibrés. La chouette a été réintroduite dans le vignoble afin de lutter et d'éliminer durablement les rongeurs et autres animaux nuisibles pour la vigne.

Vinification

Technique de vinification traditionnelle avec contrôle des températures.

Dégustation

D'une robe rubis, brillante, notre Gamay Noir 2020 offre un nez fruité et intense : les arômes de fruits noirs confiturés et de mirabelle s'associent à merveille aux notes subtiles de poivre noir et de sous-bois. En bouche, on retrouve cet aspect fruité en première impression, avec une belle fraîcheur et une structure fondue mais présente. Servir sur des plats à base de viande rouge type fondue bourguignonne ou tartare de boeuf, ou en accompagnement d'une planche de fromage/charcuterie.

Accords mets vin

Gibiers, viandes en sauce, rôtis parfumés, charcuterie, fromages.

Température de service

13-14°C

