

# BIOVIDIS

Le spécialiste du vin bio



## AOC Touraine Gamay Charmes de la Treille



Vin Biologique certifié FR-BIO-01.



### Le Vignoble :

Superficie : 17 ha (dont 4ha pour ce vin)  
Age des vignes : de 18 à 25 ans  
Encépagement : 100% Gamay

### Terroir :

Le sol est constitué de perruches siliceuses riches en cailloux variés (silex, perrons, spongiaires...) qui garantissent un réchauffement rapide du milieu.

### Vinification :

Vendange manuelle, en petites caisses afin de préserver l'intégrité du raisin jusqu'à la cuve. Vinification en grappes entières à l'ancienne sans foulage, ni égrappage. La cuvaison naturelle dure de 8 à 10 jours à température contrôlée. L'élevage en cuves est de 6 mois.  
Degrés d'Alcool : 14°

### Dégustation :

La robe : Très colorée, d'un rouge aux reflets violacés  
Le nez : Bouquet de petits fruits rouges et noirs très gourmand  
La bouche : Belle bouche structurée aux agréables saveurs de groseilles et de cassis et autres fruits rouges et noirs. Un vin chaleureux et gourmand.

### Température de dégustation et Alliance :

Servir entre 14 et 16°C  
Suggestion culinaire : charcuteries, rôtis et viandes rouges grillées.

### Conservation :

Agréable à boire dès à présent et se gardera de 2 à 4 ans.

