

# BIOVIDIS

Le spécialiste du vin bio



## AOC Touraine Gamay Gamay des gabares Vin Rouge



Vin Biologique certifié FR-BIO-01



### Notre Histoire Gabare :

Sur la Loire, à l'image des Gabares voguant sur dernier fleuve sauvage d'Europe au gré des vents et des courants, se découvre un vignoble travaillée en agriculture biologique. Les vignerons apportent un soin particulier au travail du sol, leurs savoir-faire consistent à intervenir le moins possible sur la vigne tout en concentrant leurs efforts sur le suivi et l'anticipation des processus naturels. La qualité du raisin fait l'essentiel du vin. En cuve, comme dans les vignes, on laisse la nature s'exprimer.

### Le Vignoble :

Appellation : AOC Touraine Gamay

Encépagement : 100% Gamay

### Terroir :

Un réchauffement rapide du milieu est garanti par un sol constitué de perruches siliceuses riches en cailloux variés (silex, perrons, spongiaires...).

### Vinification :

Les vendanges manuelles, en petites caisses permettent de préserver l'intégrité du raisin jusqu'à la cuve. Les grappes sont utilisées entières, à l'ancienne sans foulage, ni égrappage. La cuvaison est naturelle et dure de 8 à 10 jours à température contrôlée. L'élevage en cuves est de 6 mois.

### Dégustation :

L'œil : Robe rubis et brillante

Le nez : Nez puissant et aux arômes de fruits rouges très mûrs mêlés de petites touches épicées.

La bouche : Ce vin surprend par son équilibre en bouche, sa rondeur et sa fraîcheur aromatique.

### Température de dégustation et Alliance :

Servir entre 14°C et 16°C

Suggestion culinaire : Il accompagnera avec brio des charcuteries, rôtis et viandes rouges grillées.

### Conservation :

Peut se déguster dès maintenant.

