



Domaine de la Vinçonnaière

Les Fiches du Domaine



Laurent Perraud

Gamay Rouge

Culture raisonnée : Terra Vitis

Age de la vigne : 35ans

Cépage : 100% Gamay Beaujolais

Vendange réalisée en fonction du contrôle de maturité.
(courant septembre.)

Vinification : Cuvaision du raisin avec macération durant 5 à 6 jours puis vinifié en cuve avec une thermo régulation (18°C).
Soutiré 3 fois pendant l'hiver, et mis en bouteille au printemps.

Caractéristiques :

Robe : Rouge rubis.

Nez : Sur des senteurs de fruits rouges, poivré, belle expression de cépage.

Bouche : Un palais rond, ample, soyeux et délicatement épicé en finale.

Service : A servir frais (9°C), accompagne les buffets froids, les grillades, viandes blanches, et fromages.

Conservation : A déguster jeune. Garde 2 à 4 ans.



Laurent Perraud Vigneron

La Vinçonnaière, 44190 Clisson France Tél : 02 40 03 95 76

site : www.muscadet-perraud.com - mail : domaine.vinconniere@wanadoo.fr