

# PURE EXPRESSION GAMAY ROSE



**Cépage** : Gamay Noir

**Terroirs** : Silico-argileux

**Appellation** : Vin de France

**Vinification** :

Les raisins restent en cuve pendant deux jours pour une macération pelliculaire, puis sont délicatement pressés.

La fermentation, conduite à basse température, permet de libérer les arômes floraux et les arômes de fruits rouges, évoquant les bonbons anglais.

**Dégustation** :

**La Robe:**

Rose très pale

**Le Nez:**

Intense, dominé par les notes de fruits rouges.

**En Bouche** :

Intensité fruitée généreuse en bouche, qui se déploie avec légèreté et gourmandise.

**Conseils de service et accords mets-vins** :

Très agréable à l'apéritif, accompagne parfaitement tous les menus d'été, les grillades, et les fromages frais.

A servir idéalement entre 6 à 7°C.

**Potentiel de garde** : 2 ans en bouteille.

## Informations complémentaires

Bouteille	Carton	Palette Europe	Cartons/palette	Bouteilles/palette	Gencod
75cl	6 bouteilles	80x120 / 611kg	84	504	3306710281003

Château La Perrière - la mare merlet - 44330 LE PALLET  
Tél : 02 40 80 43 24 / 06 65 17 92 95 - e-mail : [contact@chateaulaperriere.fr](mailto:contact@chateaulaperriere.fr)