



CEPAGE



## GAMAY

### VIN DE PAYS DU COMTE TOLOSAN

**Appellation** : Vin de Pays du Comté Tolosan

**Localités** : région Midi-Pyrénées.

**Nature du sol** : terrains granitiques.

**Cépage** : gamay noir à jus blanc.

**Vendanges** : mécaniques.

**Vinification** : macération semi carbonique.

**Élevage** : en cuve.



#### **Histoire**

Depuis la réglementation de 1987, les Vins de Pays ont la particularité de posséder une origine géographique. Ils doivent se conformer en outre à des règles de production très strictes et à une procédure officielle d'agrément. Ils ne peuvent provenir que de cépages rigoureusement sélectionnés. Le Vin de Pays du Comté Tolosan est produit dans 11 départements de la région Midi-Pyrénées. Sa production est essentiellement tournée vers les vins rouges.

Notre Gamay provient de la région de Toulouse.



#### **Terroir**

Les terroirs sont très divers et sont tous issus de sols granitiques.



#### **Vin**

- Robe : rouge rubis de belle intensité.
- Nez : arômes fruités et floraux. Les petits fruits rouges, parfums caractéristiques des Beaujolais, sont très présents dans le bouquet du Gamay, notamment la griotte.
- Bouche : tendre, léger et fruité, notre Gamay est un vin rond.



#### **Accord mets et vin**

Il est vivement conseillé de boire notre Gamay dans sa jeunesse afin de profiter pleinement de son intensité aromatique.

Ce vin s'associe à la charcuterie, aux viandes rouges et blanches, aux plats simples du terroir et aux fromages à pâte molle.

Servir à une température de 13 à 15°.