

— INSPIRATIONS —  
PAR FRANÇOIS MÉNARD

# GAMAY

## APPELLATION

Vin de France

## COULEUR

Rouge

## MILLÉSIME

2025, est un millésime d'une qualité de haut niveau avec des baies gorgées de soleil pour un degré optimal, des acidités préservées, des rendements comme nous n'en avons pas connu depuis de nombreuses années. Les jus sont équilibrés et riches, un millésime fait pour la garde !

## CÉPAGE

100% Gamay.

## TERROIR

Commune de Monnières.

Sol argilo-limoneux, sous-sol de gneiss.

## PRODUCTION

Taille courte (Guyot Simple).

**Certifié Agriculture Biologique depuis 2020.**

Sols labourés (décavaillonnage de printemps, disques et lames). Aucun produit de synthèse n'est utilisé dans les vignes.

## VINIFICATION

Récolté en caisse de 10kg ajourée.

Macération carbonique de 15 jours. 100% vendanges entières.

Pressurage cage ouverte.

Fermentation alcoolique et malolactique.

## ÉLEVAGE

Vin nourri et élevé sur ses lies de fermentation pendant 7 mois en jarre en argile de 5hl et oeuf en grès de 2hl.

Aucun sous-tirage jusqu'à la mise en bouteilles en avril 2026.

Vin non filtré et non collé.

## DEGRÉ D'ALCOOL

12% vol.

## DÉGUSTATION

Température de service : 12°C.

## ACCORDS METS/VINS

Fromages affinés, jambon cru, magret de canard rôti ou bien bien avec une salade de fraises.

## CONDITIONNEMENT

Bouteille ligérienne (75 cl) ciré.

Carton de 6 bouteilles.

