



Domaine Eugène CARREL et Fils

Vins fins de Savoie

◆ **Jongieux Gamay**
« Cuvée Prestige ~ Vieilles vignes » ◆



Couleur :	Rouge
Cépage :	Gamay
Degré % :	12,5
Sol :	Argilo-calcaire
Rendement :	55 hl/ha
Vendange :	Manuelle
Production :	15000 bouteilles

Vinification :

Encuvage au tapis en vendange entière après un éventuel passage sur table de tri.

Macération semi-carbonique en cuve thermo-régulée de 10 à 12 jours.

Débourbage.

Fermentation malolactique.

Elevage sur les fines lies jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation :

Il révèle, dès le premier nez, ses arômes complexes à dominante fruits rouges. Une gamme qui se prolonge au palais en accompagnement d'une chaire ronde et de tanins puissants mais élégants.

Accordez cette bouteille avec des viandes saignantes ainsi que des gibiers à plumes.

Garde : 4 à 6 ans.