



Domaine Eugène CARREL et Fils

Vins fins de Savoie

◆ Jongieux Gamay ◆



| | |
|---------------------|------------------|
| Couleur : | Rouge |
| Cépage : | Gamay |
| Degré % : | 12,5 |
| Sol : | Argilo-calcaire |
| Rendement : | 62 hl/ha |
| Vendange : | Manuelle |
| Production : | 20000 bouteilles |

Vinification :

Tri à réception de la vendange.
Encuvage en vendange entière, au tapis.
Fermentation alcoolique en cuve thermo-régulée de 7/8 jours.
Débourbage.
Fermentation malolactique.
Soutirage.
Elevage sur lies jusqu'à sa mise en bouteille.

Dégustation :

Issu du cépage Gamay, ce Jongieux donne un vin d'un beau rouge vif, intense, limpide et brillant. Généreux en arômes, il libère en bouche de jolies notes de fruits bien mûrs (cassis, fraises, framboises) avec une finale finement épicée et minérale.

Garde : 4 à 5 ans.