DOMAINE JEAN VULLIEN & FILS – Gamay 2020

FRANCE, SAVOIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14957997

PAYS
France – Savoie

FORMAT
750

MILLÉSIME
2020

APPELLATION
AOP Savoie Rouge

CÉPAGE
100% Gamay

ALCOOL
13,2

DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

20,95$** | **CARTON DE 6 / 125,70$

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Sur les coteaux de Fréterive, St Jean de la Porte et Montmélian, au cœur de la Combe de Savoie

ÂGE MOYEN DES VIGNES
Le vignoble est composé de jeunes et de vielles vignes.

TYPE DE SOL
Sol argilo-calcaire d'éboulis pierreux

ALTITUDE
300 mètres d'altitude

SUPERFICIE DU DOMAINE
3 hectares

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –
Vendanges mécaniques

FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT –
Encuvage sur tapis. Macération courte 4 à 5 jours pour privilégier le fruit. Fin de fermentation en cuve inox.

DÉGUSTATION

VISUEL
Couleur soutenue burlat à reflet grenat

OLFACTIF
Minéral et fruité, fruit rouge, cerise noire, cassis, réglisse, pain grillé.

GUSTATIF
Ronde, souple et tonique

ACCOMPAGNEMENT
Accompagne très bien les viandes saignantes, grillades et charcuteries ainsi que le pâté de campagne.

TEMPÉRATURE
Entre 10 et 12 degrés Celsius

TEMPS DE GARDE
Prêt à boire dans l'année, mais peut aussi attendre 1 à deux ans.

ACCOMPAGNE
Charcuteries, Viandes Rouges

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
1,4g/l

TEMPÉRATURE DE SERVICE
Entre 10 et 12 degrés Celsius