



# GAMAY VIEILLES VIGNES 2022 (AB\*)

\* AB = Agriculture Biologique

**Appellation :** AOP Bugey rouge  
**Label :** Agriculture Biologique  
**Couleur :** rouge  
**Millésime :** 2022  
**Cépage :** Gamay

**Situation :** Flaxieu  
**Sols :** argilo-calcaires  
**Sous-sols :** moraines glaciaires, graves, molasses  
**Exposition :** est, sud-est  
**Âge des vignes :** 50 ans

**Superficie :** 1.60 ha  
**Rendement :** 25 hl/ha  
**Degré :** 12.6°  
**S02 :** 57mg/L  
**Énergie (/100ml) :** 86 kcal

## À LA VIGNE

- › Fertilisation organique 100 % fumiers de volailles issus élevage AB ou extensif
- › Enherbement naturel et intercep sous le rang
- › Taille en cordon de royat, ébourgeonnage et rognage manuels
- › Protection phytosanitaire en agriculture biologique (soufre, cuivre, purins et tisanes de plantes, ortie, prêle, consoude)
- › Récolte manuelle en caisse ajourées de 15 kgs

## À LA CAVE

- › Encuvage grappes non éraflées en cuve fibre de verre
- › Fermentation alcoolique pendant 8 jours avec légers remontages quotidiens
- › Pressurage pneumatique programme manuel
- › Séparation jus de presse et réassemblage selon dégustation et avant fermentation malo-lactique
- › Élevage 9 mois minimum

## DESCRIPTION

**Le Gamay aime ces sols décomposés qu'il nous propose avec cette robe rouge rubis clair, limpide et brillante. Un nez de jolis petits fruits rouges tout en précision. La bouche fleurie offre une finale fraîche.**

 13/15°C

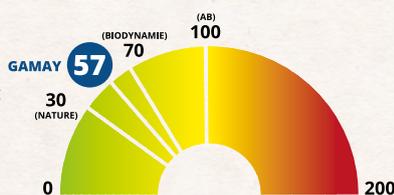


**L'accord idéal selon Fabrice Sommier\***  
Charcuterie, poisson grillé

### Le saviez-vous ?

SO2 total admis (mg/L) en agriculture biologique :

- › Vins rouges : 100 mg/L (contre 150 mg/L en conventionnel, **70 mg/L en Biodynamie et 30 mg/L pour les «vins natures»**)



\*MOF Sommellerie 2007 (Meilleur Ouvrier de France) et Président de l'UDSF (Union de la Sommellerie Française)

