

GAMAY

LE GRAND SCHINER



Historique

Originaire de Bourgogne, le Gamay a trouvé sa terre d'élection dans le Beaujolais où il prospère depuis des siècles. Certaines caractéristiques similaires entre les sols granitiques de sa région de prédilection et ceux du Valais expliquent la facilité avec laquelle ce cépage s'est intégré dans le vignoble alpin.

Vinification

La lente macération de trois à quatre semaines permet l'extraction en douceur des tannins responsables de la couleur et de la structure de ce vin rouge. Un élevage de six à huit mois en cuve pendant lequel a lieu la seconde fermentation conclut l'élaboration de cette spécialité.

Robe

Rouge nuancé de reflets violets.

Nez

Le bouquet frais caractérisé par des arômes de fruits des bois et de cassis est soutenu par de subtiles notes épicées.

Bouche

Attaque franche et fraîche, structure puissante et équilibrée, masse tannique moyenne constituée de tannins serrés. Finale racée et élégante.

Alcool	12.5% Vol
Température de service	12°C
Garde	2 à 5 ans

Accords gastronomiques

Idéal avec les viandes blanches et la volaille le gamay accompagne aussi les fromages à pâtes dur et la charcuterie.