

Modestine GAMAY



Ardèche
Indication Géographique Protégée

En 1878 l'écrivain Ecossais Stevenson parcourt les Cévennes avec son ânesse Modestine dont il publia le journal de route. Nos terroirs des Cévennes Ardéchois lui rendent hommage à travers cette cuvée.

« Un Gamay plein de vie, de joie, de fruit, avec une attaque très souple et une attaque qui en « envoi » »

Gault & Millau

CEPAGE :

Gamay

TERROIR :

Le vignoble est situé au sud-ouest de l'Ardèche méridionale et implanté en faysses (terrasses Cévenoles) sur des sols de grès acide à 300m d'altitude.

VINIFICATION :

La vinification est faite selon la « technique beaujolaise » en macération carbonique. Avec une cuvaison courte de 6 jours et une fermentation à 18°.

DESCRIPTION DU VIN :

Sa robe rouge cerise et son nez fruité rappelle la banane et le bonbon. Des arômes de groseille se font sentir. C'est un vin souple et fruité, sans tannin.

DEGUSTATION :

Il accompagnera à merveille les salades composées, les charcuteries et les pizzas.

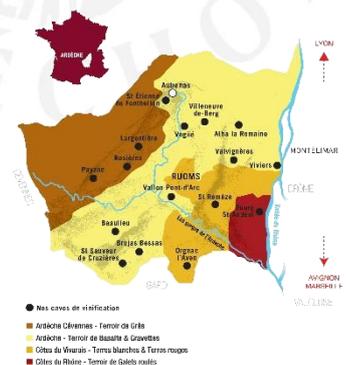
À servir à 14°.

POTENTIEL DE GARDE :

2 ans.

RECOMPENSES :

2015 : 14/20 Gault & Millau
2014 : Award Decanter



VIGNERONS ARDÉCHOIS
Depuis 1991

107 Avenue de Vallon – BP 8 – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : uvica@uvica.fr – www.vignerons-ardechois.com