



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ



ANJOU GAMAY

AOP ANJOU GAMAY

Le vin plaisir et friand à partager entre amis

CÉPAGE : 100 % gamay

CULTURE : Conduit en agriculture biologique. Vendanges manuelles avec tri rigoureux des raisins directement sur la parcelle.

TERROIR : parcelle de 33 ares sur un beau terroir de spilites. Vignes d'une soixantaine d'années.

VINIFICATION : Macération de 6 jours avec pigeages, pressurage lent. Fermentations alcoolique et malolactique en cuve inox grâce aux levures indigènes.

ÉLEVAGE : en cuve pendant 8 mois.

DÉGUSTATION OPTIMALE : de 1 à 5 ans.

NOTE DE DÉGUSTATION : Robe rubis claire et brillante. Nez gourmand aux notes de cerise croquante et de bonbon anglais. La bouche est fraîche, fruitée et généreuse, portée par une belle texture et des tanins souples. Un vin de plaisir, facile à boire, qui invite naturellement au partage et à la convivialité.

NOTRE ACCORD : Apéritif, charcuteries, grillades, viandes blanches, tian de légumes provençal, poissons à chair ferme et raclette.

ACCORD SIGNATURE : Côte de veau grillée aux herbes fraîches et légumes de saison.



75 cl, bouchon liège naturel,
mise en bouteille au domaine.

Apéritif • Rencontre • Fruit • Improvisation



Domaine des 13Vents

13 chemin de Treize Vents
49190 Saint-Aubin de Luigne (Val du Layon)
06 58 50 81 48
cedric@domaine13vents.fr
www.domaine13vents.fr