

# Sainte Marguerite

## Frais et Fruité



---

**Cépage :** Gamay (95%) et Côt (5%)

**Type :** Rouge, il se boit dans les trois ans après sa récolte.

*« Sa belle robe rubis, vive et brillante, introduit ce Gamay d'une grande finesse qui nous offre gourmandise fruitée et féminité. Un vin d'une rare élégance. »*

---

### Question d'accompagnement...

C'est un vin qui accompagnera tout un repas, à boire légèrement frais : un vin parfait pour les moments de fêtes entre amis et les soirées barbecues.

---

### Côté technique :

<b>Récolte</b>	La vendange est manuelle, en caisse.
<b>Vinification &amp; Elevage</b>	Les caisses sont reversées directement dans la cuve béton qui a été préalablement saturée en gaz carbonique, pour que la fermentation se passe à l'intérieur des baies. Un pressurage est effectué quelques jours après la mise en cuve où la fermentation alcoolique se termine en phase liquide. On enclenche ensuite la deuxième fermentation malolactique le plus rapidement possible. Toutes ces phases sont sous contrôle de température.
<b>Sol</b>	Sable Perrucheux

---

### Une suggestion ?

Il s'appréhende facilement, et remplace pour certains le rosé de l'été...