

La Sainte Marguerite GOURMAND ET FRIAND

CARACTÉRISTIQUES

AOP Touraine Gamay _ Vallée de la Loire

Couleur : Rouge

Cépage : Gamay (majoritaire), Côt.

Terroir : Perruches - Argile à silex

Potentiel de garde : 3 ans

CULTURE, VINIFICATION, ÉLEVAGE

Culture de la vigne en agriculture raisonnée (HVE 3)

Vendanges manuelles avec sélection des meilleurs raisins

Vendanges entières, macération carbonique pour garder le fruit et la souplesse.

On privilégiera le vin de presse.

Fermentation alcoolique entre 18 et 20°C suivie d'une fermentation malolactique

Assemblage du gamay avec le côt qui apporte de la structure.

NOTES DE DÉGUSTATION

La Sainte Marguerite a une robe couleur rubis, avec des reflets brillants. Grâce au Gamay, ce vin est fait avec finesse. Il s'exprime avec des arômes de fruits rouges, comme de la fraise ou de la cerise, lui donnant un côté gourmand. C'est un vin friand, gouleyant avec une fraîcheur en bouche très agréable.

ACCORDS METS ET VINS

La Sainte Marguerite est un vin passe-partout. Il apportera une belle note à la grande cuisine comme de la fraîcheur et de la gourmandise dans les repas entre copains. Pour ceux et celles qui aiment le vin rouge légèrement frais, il sera ravir ses dégustateurs.

