AOP Touraine Gamay Le Gambier

Touraine Gamay AOP, Touraine



ORIGINE

À cheval sur les départements d'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher, l'aire géographique de l'AOP Touraine s'étend sur plus 5 000 hectares, sur 100 km, entre la Sologne et l'Anjou, d'est en ouest, et entre le Cher et la Loire, du sud au nord, cette vaste étendue correspond à la zone de convergence du Cher, de l'Indre et de la Vienne, vers la Loire.

L'AOP Touraine bénéficie d'un climat océanique dont l'influence s'atténue dès que l'on avance vers sa partie orientale, à hauteur du méridien de Tours

SOL

Sols argilo-calcaires, pierreux, dérivés des calcaires, et Les « graviers » : sols des vallées, reposant sur des terrasses d'alluvions anciennes

CÉPAGE

Gamay 100%.

VINIFICATION

La vendange arrive par benette inox (séparation des jus et des raisins afin d'éviter l'oxydation sur ce cépage sensible). Les raisins sont transportés directement dans la cuve via un tapis à vendange (2nd tri). La fermentation est traditionnelle en cuve béton, avec contrôle des températures..

NOTES DE DÉGUSTATION

Friand, léger et frais, ce cépage s'est particulièrement bien adapté à la Loire. Aux arômes de fruits rouges gourmands et d'épices douces, il donne des vins à la texture souple et velouté.

ACCORDS METS ET VINS

Il accompagnera les charcuteries (rillette, andouillette, saucisse sèche), les viandes blanches (brochettes de poulet, les filets de dinde aux lardons), les typiques fouées aux champignons ou artichauts farcis.

CONSERVATION

À boire dans les 3 ans.

Maison Godinat, 4 rue de Tours, 37150 La Croix en Touraine. Tel (+33) 02 57 57 95 39
maisongodinat.com
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. CONSUME IN MODERATION