



**Cépage :** Gamay noir à jus blanc

**Appellation :** Vin de France

**Vignoble :**

Terroir de Saint Trys : sols très caillouteux où le calcaire de la Pierre Dorée affleure. récolté en sur-maturité fin octobre quand l'année le permet (environ 1 fois tous les 5 ans). Production limitée à 1000 bouteilles. 8 hl/ha

**Vinification :**

Pressurage direct, fermentation alcoolique à froid bloquée par le froid pour conserver les sucres résiduels. Élevage de 3 ans avant commercialisation.

Vinification sans sulfite, sulfitage à la mise en bouteille

**Dégustation :**

Robe rose ambré. Une explosion d'arômes de coing, d'abricot sec, de citron, de miel... En bouche, un vin équilibré autour d'une douceur incomparable.

**Accords mets et vins :**

En apéritif, pour vos foies gras, une cuisine exotique, un moelleux au chocolat, un tiramisu ananas/passion.

**Conseils de service :**

A servir entre 16 et 18 °C.

Déboucher 2 heures à l'avance.

A apprécier sous 1 à 10 ans.

**Ils parlent de nos vins :**

Voilà un flacon hors normes très intéressant. Issu d'une vendange d'automne sur des gamays il est rosé comme un costume charnel. Son moelleux enrobé par un sucre pâtissier évoque une surprenante texture de loukoum à la rose. Sauf que là on a envie de se resservir car la finale est aussi digeste que fine.

**Guillaume Barroin - Les Buvologues**



Grape variety : Black Gamay with white juice

Appellation : Vin de France

Vineyard :

Plot of old vines of Saint Aygues, harvested in over-ripe at the end of October when the year allows it (about once every 5 years). Production limited to 1000 bottles. 8 hl/ha

Vinification :

Direct pressing, cold alcoholic fermentation blocked by the cold to preserve residual sugars. Aged for 3 years before marketing.

Vinification without sulfite, sulfiting at bottling

Tasting :

Amber pink color. An explosion of aromas of quince, dry apricot, lemon, honey... In the mouth, a balanced wine with an incomparable sweetness.

Food and wine pairing :

As an aperitif, for your foie gras, an exotic cuisine, a chocolate cake, a pineapple/passion tiramisu.

Serving suggestions :

To be served between 16 and 18 °C.

Uncork 2 hours in advance.

To be appreciated within 1 to 10 years.

Expert reviews :

Here is an exceptional and highly intriguing bottle. Made from an autumn harvest of Gamay grapes, it boasts a rosy hue reminiscent of a sensual garment. Its sweetness, wrapped in pastry-like sugar, evokes the surprising texture of rose-flavored Turkish delight. Yet, this is a wine you'll want to pour again, as the finish is both delicate and remarkably digestible. **Guillaume**

**Barroin - Les Buvologues**