



Gamay pétillant

Méthode Traditionnelle



Cépage : Gamay noir à jus blanc

Appellation : Vin de France

Vignoble :

Lieu-dit de Cartale à Bagnols : sols métamorphiques à dominance siliceuse.

8000 pieds. 50hl/ha

Vinification :

Fermentation à froid entre 15 et 20°C.

Prise de mousse : méthode traditionnelle.

Vinification sans sulfite, sulfitage à la mise en bouteille

Dégustation :

Robe rose pâle. Arômes de fraise et de pêche de vignes rehaussées par de fines bulles. Finale persistante et fraîche

Accords mets et vins :

S'apprécie dès l'apéritif sur des spécialités de saumons ou de poissons fumés jusqu'au dessert (fraisier, crumble de fruits rouges, choux)

Conseils de service :

A servir frais : 8 à 12°C

A apprécier dans sa jeunesse (sous 1 à 2 ans)



DOMAINE JP RIVIERE
520 Chemin des Grands Taillis 69480 Lachassagne
04 74 67 00 67
contact@domainejpriviere.com
www.domainejpriviere.com



Gamay Pétillant

Méthode Traditionnelle



Grape variety : Black Gamay with white juice

Appellation : Vin de France

Vineyard :

"Cartal" on clay. 8000 vines. 50hl/ha

Vinification :

Cold fermentation between 15 and 20°C.

Setting of foam : traditional method.

Vinification without sulfite, sulfiting at bottling

Tasting :

Pale pink color. Aromas of strawberry and vine peach enhanced by fine bubbles. Persistent and fresh finish.

Food and wine pairing:

To be enjoyed as an aperitif with salmon or smoked fish specialties, or for dessert (strawberries, red fruit crumble, cabbage)

Serving suggestions :

To be served chilled: 8 to 12°C

To be appreciated in its youth (within 1 to 2 years)



DOMAINE JP RIVIERE

520 Chemin des Grands Taillis 69480 Lachassagne

04 74 67 00 67

contact@domainejpriviere.com

www.domainejpriviere.com