



La Burgondie



## Bourgogne Gamay

AOC Bourgogne, Bourgogne, France

La Burgondie  
3, quai de l'Yonne, Hameau de Bailly, CS10003, 89530 Saint-Bris-le-Vineux  
Tel. 0386349638 - commercial@burgondie.info

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



1/2

18WAF

# Bourgogne Gamay

AOC Bourgogne, Bourgogne, France

Vin rouge frais et élégant.

## PRÉSENTATION

L'appellation d'origine contrôlée Bourgogne Gamay est née en 2011. Les vins revendiquant cette nouvelle AOC sont exclusivement issus du cépage Gamay planté sur les terroirs des Crus du Beaujolais.

## TERROIR

Le Bourgogne Gamay est originaire de la partie sud de la Grande Bourgogne viticole. Les vignes reposent sur des sols granitiques. Des conditions idéales de maturité donnent à ce vin toute sa gourmandise.

## VINIFICATION

Cépages : Gamay.

Vinification : Vendange manuelle. Égrappage partiel. Vinification longue avec des remontages réguliers.

Élevage : En partie en cuves pour révéler l'expression aromatique puis en fûts de chêne pour apporter structure et complexité.

## CÉPAGE

Gamay

## SERVICE

Servir entre 14 et 16°C.

## DÉGUSTATION

Oeil : Robe rouge limpide avec des reflets rubis.

Nez : Gourmand, croquant, il exprime des notes de kirsch et de petits fruits rouges (griotte, myrtille).

Bouche : Riche, pleine, bien équilibrée par des tannins fins et fondus.

## ACCORDS GOURMANDS

Pour accompagner vos plats : pâtés, terrines, viandes blanches, volailles grillées.

Chez nous en famille, nous le servons avec un paleron de boeuf braisé aux carottes.

