



Lys du Château de la Genaiserie

Anjou Gamay 2008

AOC Anjou Gamay 2008



Vinification

Vendange manuelle avec contrôle de la maturité phénolique. Un tiers de la vendange vinifié en raisin entier et en macération carbonique pour une recherche d'extraction optimale des arômes primaires. Reste de la vendange vinifiée de façon traditionnelle.

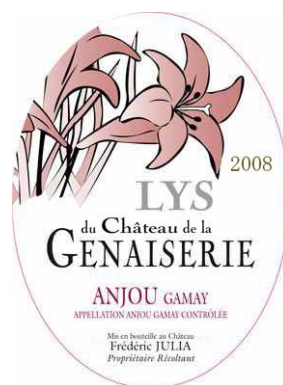
Dégustation

Robe rubis profond avec reflets grenat. Nez puissant des fruits rouges et noirs (mûre et cassis), accompagné de notes réglissées. Attaque puissante et volumineuse et beau volume en bouche. Vin accompagnant les viandes et poissons grillés mais aussi les plats épicés et les fromages à pâte cuite.

Conditionnement :

Bouteille Anjou écusson

EAN n° 3 760111 260324 / EAN carton 6 bouteilles à plat n° 3 760111 260102



Appellation	:	AOC Anjou Gamay
Millésime	:	2008
Cépage	:	100% Gamay
Sol	:	Argilo-sableux sur schiste et grès
Densité de Plantation	:	4500 pieds / hectare
Alcool	:	12.5 % vol.

Château de la Genaiserie

Frédéric JULIA - 49190 Saint-Aubin de Luigné

Tel : 33 (0)2 41 54 38 82 – Fax : 33 (0)2 41 54 60 45 - E-mail : genaiserie@genaiserie.com - www.genaiserie.com (Français/English/中文)