

# Gamay de Savoie Rosé

## Appellation Savoie Contrôlée

**Sol :** argilo-calcaire et molasses d'alluvions glaciaires

**Cépage :** Gamay

**Vendanges :** manuelles

**Vinification :** cuve inox

**Fermentation :** Fermentation alcoolique lente à basse température, pas de fermentation malolactique.

**Soutirage :** janvier

**TAV :** 12 % vol.



### Description :

Ce Savoie Rosé de couleur Rubis, issu d'une saignée\* lors de la macération pelliculaire de notre vendange de Gamay nous dévoile des arômes de fraises et d'agrumes.

Ce vin, par sa fraîcheur et sa légèreté se déguste aussi bien à l'apéritif qu'avec des spécialités culinaires comme les poissons et crustacés ; ou tout simplement autour d'un barbecue.

\* saignée : jus légèrement coloré, n'ayant macéré que quelques heures avec les raisins. Cette méthode permet de garder tous les arômes fruités et la fraîcheur du cépage. L'intensité de la couleur du rosé dépend du temps de macération

---

**MAISON MOLLEX SA 161, Place de l'Eglise - 01420 CORBONOD**

**Tél : 04-50-56-12-20 / Fax : 04-50-56-17-29**

**Email : maisonmollexsa@wanadoo.fr**