

Gamay de Savoie Rouge

Appellation Savoie Contrôlée

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

Cépage : *Gamay*

Vendanges : *manuelles*

Vinification : *cuve inox*

Fermentation : *Fermentation alcoolique à température contrôlée, ainsi qu'une fermentation malolactique.*

Soutirage : *janvier*

TAV : *12 % vol.*



Description :

Ce Savoie Rouge de couleur rubis, issu de raisins Gamay ayant subi une vinification traditionnelle nous dévoile tous ses arômes de fruits rouges (fraise, framboise) dans un premier temps, pour finir sur de légères notes épicées.

Ce vin, par sa fraîcheur, sa légèreté et ses arômes fruités est à consommer jeune sur des viandes grillées, charcuteries et fromages.

Température de service : *14 à 16 °*

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