

Gamay du Bugey Rouge

Vin de zone délimitée de qualité supérieure

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

Cépage : *Gamay*

Vendanges : *manuelles*

Vinification : *cuve inox*

Fermentation : *Fermentation alcoolique uniquement, pas de fermentation malolactique.*

TAV : *12 % vol.*



Description :

Ce Bugey Rouge de couleur Rubis intense, issu d'une macération pelliculaire des raisins, nous dévoile des arômes de fruits rouges et fruits noirs et des notes épicées.

Ce vin, par sa fraîcheur, sa légèreté et sa rondeur en bouche se déguste sur de la charcuterie, des viandes grillées, des petits gibiers et accompagne très bien les 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