



# HAUTE PERCHE

Domaine en Aubance

2022

## ANJOU GAMAY



Haute-Perche est le révélateur du terroir de l'Aubance. Il marque le savoir-faire de femmes et d'hommes engagés en faveur d'une viticulture durable, respectueuse de l'environnement. Voici des vins francs et droits, biologiques et biodynamiques, subtils et élégants, uniques et reconnus.

**Nature du terroir :** argilo-schisteux  
**Âge des vignes :** 40 ans en moyenne  
**Cépages :** 100 % Gamay  
**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans

### CONDUITE DU VIGNOBLE

En culture biologique pour le respect de l'environnement et la qualité organoleptique optimale des raisins, vignoble palissé et en enherbement naturel maîtrisé.

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Macération pelliculaire traditionnelle. Fermentation en cuves inox thermorégulées. Elevage en cuve, stabilisation tartrique par le froid.



### DÉGUSTATION

Vin au nez de fruits rouges persistant offrant une bouche de fruits mûrs toute en souplesse avec une finale fraîche et d'épices légères.

### ACCORDS

Charcuterie, pizza, viandes grillées, poissons ou plats épicés. Parfait avec un camembert.

### SERVICE

Service autour de 13°C.