



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.