

LES CÉPAGES PIERRE DUPOND

VIN DE FRANCE

GAMAY SYRAH

REGION

France / Vin de France

CEPAGE Gamay-Syrah

SOL

Le Gamay Noir est majoritairement produit dans les régions viticoles septentrionales telles que le beaujolais, où les nuits d'été sont fraîches. Le cépage Syrah provient de différents fournisseurs du sud de la France, dans la région ensoleillée d'Oc, où ce cépage peut facilement arriver à maturité et exprimer son potentiel phénolique et aromatique.

VINIFICATION & ELEVAGE

Pour le cépage Gamay, la vinification est réalisée à température contrôlée (inférieure à 25°C) afin de préserver la fraîcheur et une belle acidité. Pour le cépage Syrah, les grappes de raisins sont récoltées à maturité optimale et éraflées entièrement. La fermentation est longue (plus de 20 jours) ce qui permet d'obtenir un vin d'une couleur intense, aux tanins soyeux et sur des arômes de fruits noirs avec une touche épicée en fin de bouche.

NOTES DE DEGUSTATION

Superbe couleur rouge-grenat aux reflets violets. Nez intense aux parfums de fruits rouges, typique du cépage Gamay et ponctués par des notes de fruits noirs et d'épices, caractéristiques du cépage Syrah. Un vin rond, plein de vitalité, harmonieux et séducteur.

ACCORDS METS & VINS

Vin à déguster entre amis, pour l'apéritif, lors d'un barbecue ou avec un plateau de fromages.

TEMPERATURE DE SERVICE 15 °C

GARDE 1 à 3 ans



POINT FORTS

- Mélange de 2 cépages et de 2 régions différents
- Un vin de copains
- Bouteille ecova, respectueuse de l'environnement

Les Cépapes Pierre Dupond - La Terrière - 1031 route du Château - 69 220 - Cercié - T +33 (0)4 74 66 77 80

www.terroirs-et-talents.fr - info@terroirs-et-talents.fr