

“Le Milan Noir, un rapace à la fois grandiose et rare tout comme le cépage Gamaret. Volant autour de nos parcelles et de notre étang, on l'observe tous les ans pendant la saison des moissons.”

L'ENVOL DU MILAN NOIR



Gamaret Millésime 2022 Vin de France

Vignoble : Terroir de granite rose à 300m d'altitude sur les commune de Taluyers et Mornant. Vignes conduites en Agriculture Biologique et en Biodynamie. Vendange manuelle avec un tri à la parcelle.

Vinification : Les raisins sont égrappé et encuvé en cuve béton. La fermentation alcoolique est faite avec les levures indigènes . Vinification sans intrant. Macération de 7 jours avec remontage quotidien.

Elevage : 4 mois d'élevage en cuve béton sur lie fine. Une fois le vin abouti et équilibré, le vin est filtré.

Mise en bouteille : février 2023

Alcool : 12 ° | Température de service : 16°

NOTES DE DÉGUSTATION

Grenat soutenue avec des reflets violines. Un nez puissant, à la fois épicé avec des notes de cassis et pivoine. Un véritable concentré de fruits très mûrs avec une belle fraîcheur. Il surprend par sa gourmandise et ses tannins souples et fondus.



ACCORDS METS & VINS

Cuisine exotique sucré salée, couscous, tajine poulet abricot, fromage affiné ou crémeux

