



IGP Loire Gamay Les Désirs

IGP Val de Loire, Touraine

ORIGINE

La Vallée de la Loire présente un caractère généralement homogène grâce à sa situation septentrionale et à son climat ligurien. La Loire, fleuve qui coule de sa source dans le Massif Central jusqu'à son estuaire atlantique en Pays Nantais, délimite cinq grandes régions viticoles d'ouest en est. L'IGP Val de Loire relie 14 départements et les 5 grandes régions de la Loire, offrant aux consommateurs un voyage coloré le long du fleuve. Les vins IGP sont une excellente introduction à la découverte de la Vallée de la Loire. Argilo-calcaire.

SOL

Argilo-calcaire

CÉPAGE

Gamay 100%.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec fermentation alcoolique. Elevage en cuve pendant 5 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Friand, léger et frais, ce cépage s'est particulièrement bien adapté à la Loire. Aux arômes de fruits rouges gourmands et d'épices douces, il donne des vins à la texture souple et velouté.

ACCORDS METS ET VINS

Il accompagnera les charcuteries (rillette, andouillette, saucisse sèche), les viandes blanches (brochettes de poulet, les filets de dinde aux lardons), les typiques fouées aux champignons ou artichauts farcis.

CONSERVATION

À boire dans les 3 ans.



E(100ml) = 293 kJ / 71 Kcal



Maison Godinat, 4 rue de Tours, 37150 La Croix en Touraine. Tel (+33) 02 57 57 95 39

maisongodinat.com

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. CONSUME IN MODERATION