

Domaine:	Domaine PICATIER
Nom du vin:	Gaménite
Millésime:	2018
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Loire; Côte Roannaise
Type de vin:	Rouge
Contenant:	Bouteille
Cépage:	100% Gamay
Teneur en soufre:	Sans intrants ajoutés
Âge de la vigne:	Entre 30 et 60 ans
Sols:	Granitique-sableux (granite rose & granite blanc)
Météo annuelle:	Pluie assez espacée au printemps, été chaud et sec en juin & juillet, idem pour août mais ponctué de quelques petites averses, automne chaud. Belle récolte au niveau qualitatif mais moindre au niveau quantitatif.
Vinification:	Vendange à la main en caissettes. Pour faciliter le démarrage de la fermentation, Christophe prépare un jus de raisins en écrasant quelques grappes. La cuve est ensuite remplies avec la vendange de grappes non éraflées. Il soutire du jus et en humidifie le chapeau. Lorsque la cuve a démarré la fermentation, il ferme la cuve de façon étanche. Le raisin qui fermente produit lui-même son gaz carbonique et de ce fait il s'auto-protège. Le raisin reste en cuve environs 2 mois. Après la presse, les jus sont mis pour la moitié en fût et le reste en cuve. Bien entendu, cette façon de faire peut changer en fonction du millésime.
Dégustation au nez:	Nez typé "gamay" très élégant présentant des arômes de petits fruits rouges. Il révèle à ce jour une très légère réduction qui va disparaître avec le temps.
Dégustation en bouche:	Plein, rond, soyeux avec une pointe de carbonique
Accords:	En apéro, sur une planche de charcuterie ou de fromages
Remarques:	Cette cuvée représente plus de la moitié du volume du domaine

