

Domaine:	Domaine Les Terres Blanches
Nom du vin:	Gamay de Bouze
Millésime:	2023
Appellation:	Anjou
Région géographique:	Loire
Type de vin:	Rouge
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Gamay de Bouze
% Alc/Vol:	13.5
Teneur en soufre:	2g/hl de SO <sub>2</sub> à la mise en bouteille
Âge des vignes:	Plantée aux environs de 1980
Sols:	Argilo-siliceux
Météo annuelle:	L'accumulation des gelées d'avril, l'humidité constante au printemps, un été et un début septembre humides et tristes, la pleine Lune du 21 septembre a amené une grande période sèche et lumineuse inespérée
A la vigne:	Vin en bio et biodynamie certifié "Vin méthode nature" planté sur la parcelle "La Vacherie" composée d'argiles et de silices avec quelques grès roussard et ferreux
Vinification:	Les raisins sont récoltés bien mûrs. 50% de la vendange est encuvée en grappes entières, le reste est égrappé et mis en foudre tronconique (Tonnellerie Vicard). La macération est semi-carbonique. L'élevage d'un an se fait dans le foudre avec des ouillages réguliers
Mon ressenti:	Récolté bien mûr, ce Gamay de Bouze, cépage semi-teinturier, nous offre une bouche qui allie à la fois ampleur, tension, race, gourmandise et notes épicées. Cette belle cuvée de ce cépage oublié vous étonnera, vous et vos convives. En effet, ce vin expressif dès l'ouverture offrira des notes épicées de plus en plus intenses au fil du temps. En bouche, les arômes de poivre blanc et d'épices marquent ce vin gourmand et élégant ! Une vraie découverte
Accords:	C'est LE type de vin qui s'adaptera dans toutes les situations, apéro-dinatoire, planchette de charcuterie, plateau de fromage ou encore belle pièce de bœuf...
Remarques:	Le domaine s'étend sur 10 ha sur des terroirs argilo-siliceux

