

2020



CHÂTEAU DE POCÉ TOURAINES GAMAY AOC



MIS EN BOUTEILLES :
Mis au Château.

SITUATION GEOGRAPHIQUE :
Côteaux situés sur la rive nord de la Loire sur la commune de Pocé s/Cisse.

NATURE DU SOL :
Argilo-siliceux-calcaire.

SUPERFICIE DU DOMAINE :
30 Ha.

RENDEMENT :
60 Hl/Ha.

ENCEPAGEMENT :
Gamay

VINIFICATION :
25 % en macération carbonique, 75 % en macération traditionnelle courte, fin de fermentation alcoolique en phase liquide.



CARACTERE DU VIN :

La robe est soutenue. Le nez est expressif avec des notes de petits fruits rouges. La bouche est souple et fruitée (cerises) avec des notes poivrées. Longue finale aromatique.



GARDE :
3 ans.



HARMONIE METS/VIN :

Ce vin est idéal avec les viandes rouges, volailles, gibiers et fromages. Servir à 15/17°C.