

MAISON DES BULLIATS

REGNIE GAMAY NOIR



CEPAGE

100 % Gamay

SOL

Argilo calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, égrappage. Macération pré fermentaire et fermentation alcoolique contrôlée. 7 jours de macération et décuage et mise en bouteille des jus de coulée. Elevage 6 mois en fût de chêne français.

DEGUSTATION

- Œil : Très belle robe rouge carminée intense
- Nez : Arômes floraux subtils et fruités de pivoines, violette et de cannelle.
- Bouche : Très ample avec une belle attaque fruitée en bouche, c'est un vin qui s'épanouira après quelques années de caves.

Servir à 17 °C sur viandes rouges, gibiers, coqs au vin et fromages.

GRAPE VARIETY

100% Gamay

SOIL

Clay and limestone

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest, destemming. Maceration before fermentation and controlled alcoholic fermentation. 7 days of maceration and devating and bottling of juices. Ageing during 6 months in French oak barrel.

TASTING

- Colour : Very beautiful intense carmine red dress
- Nose : Subtle and fruity floral aromas of peonies, violet and cinnamon.
- Mouth : Very ample with a beautiful fruity attack in mouth, it is the wine which will bloom after a few years of cellars.

To serve at 17 °C with red meats, games, coqs in wine and cheeses.