



# DOMAINE GAGET

## BEAUJOLAIS VILLAGES VINUM MEMORIA



**CEPAGE**  
100% GAMAY NOIR

**SOL**  
LIMON et SABLE.

**VINIFICATION**  
Taille gobelet et culture raisonnée. Vendange manuelle au plus loin de la maturité. Vinification traditionnelle et macération semi-carbonique. Cuvaision de 12 à 15 jours avec remontage. Délestage et pigeage. Pressurage pneumatique.

**ELEVAGE**  
12 mois en fût de 3 à 6 vins pour minimiser le coté boisé. Afin de préserver tout son potentiel. Il ne subit qu'une très douce filtration avant la mise en bouteille.

**DEGUSTATION**

- Œil : Robe grenat intense et riche
- Nez : Un nez très fruité et pur avec des arômes de fruits rouges.
- Bouche : En bouche, vin très charnu gourmand et frais.

Compagnon idéal de vos quenelles au brochet, nems de poulet, grillades, lapin et dessert au chocolat.

**GRAPE VARIETY**  
100% GAMAY NOIR

**SOIL**  
SILT and SAND.

**VINIFICATION**  
Cup size and sustainable agriculture. Hand harvest in most farther of the maturity. Traditional vinification and semi-carbonic maceration. Vatting from 12 to 15 days with reassembly. Unballasting and punching. Pneumatic pressing.

**AGEING**  
12 months in barrel from 3 to 6 wines to minimize the wooded side. To protect all its potential. It only goes through a very soft filtration before bottling.

**TASTING**

- Colour : Intense and rich garnet dress
- Nose : A very fruity and pure nose with aromas of red berries.
- Palate : In mouth, greedy, fresh and very fleshy wine.

Perfect with your quenelles in the pike, nems of chicken, grills, rabbit and chocolate dessert.