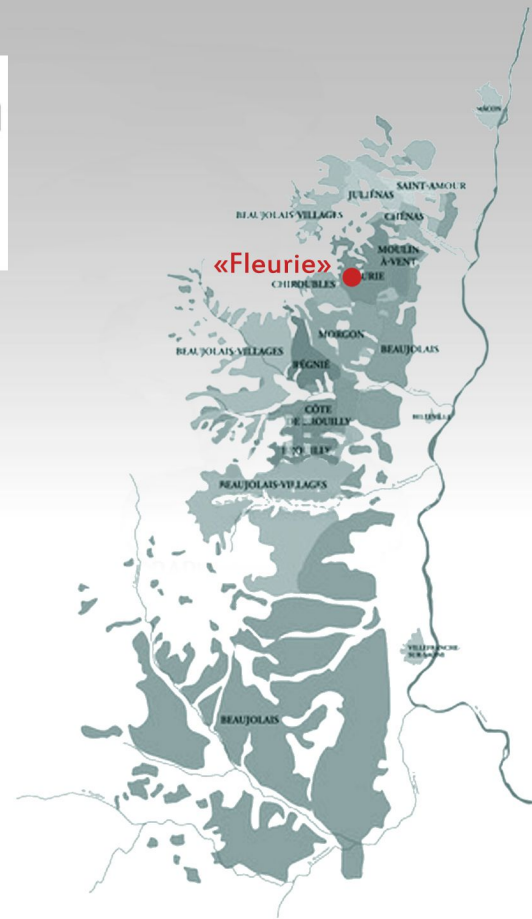




DOMAINE GAGET

FLEURIE LA MADONE



CEPAGE

100% GAMAY

SOL

GRANIT ROSE TYPIQYE. Sur des sols maigres et arides, les vignes en coteaux sont asséchées par les vents

VINIFICATION

Taille gobelet et culture raisonnée. Vendange manuelle. Vinification traditionnelle, en macération semi-carbonique avec remontage et délestage. Pressurage pneumatique

ELEVAGE

Elevage de 10 mois en fût de bois et 1/5 en pièces de 3 à 5 vins.

DEGUSTATION

- Œil : rouge cerise intense avec des reflets violets
 - Nez : les fruits mûrs: cerise bigarreau, fraises des bois côtoient des notes de rose
 - Bouche: élégante, pleine, impression de naturel, qui reproduit les arômes du nez
 - Une fin de bouche douce et minérale
- Vin pur et élégant. Le gamay offre aussi un vin féminin plein de charme et de suavité. A déguster avec du bœuf grillé et du fromage.

GRAPE VARIETY

100% GAMAY

SOIL

TYPICAL PINK GRANIT. On poor and dry soil, the vines on situation on the slopes are dried up by wind.

VINIFICATION

Goblet pruning. Manual harvest. Traditional vinification with semi carbonic maceration with hilling up. Pneumatic press

AGEING

Ageing during 10 month in barrels.

TASTING

- Colour: intense cherry red with violet highlights
 - Nose: bigarreau cherry, wild strawberry with rose petals
 - Palate: elegant and fully, natural impression with cherry and strawberry aromas with mineral harmony.
- Elegant wine. The gamay offers feminine wine with more sensuality. Tasting with grilled beef and cheese.