



GAMAY ROUGE 2005

APPELLATION:	VDP du Jardin de la France
MILLESIME :	2005
CEPAGE:	Gamay
EXPLOITATION:	Domaine des Bégaudières
NOM DE LA CUVÉE:	Domaine des Bégaudières (vallet)
TYPE DE VIN:	Rouge sec (<2g sucres résiduels / litre)
AGE DE LA VIGNE:	De 20 à 30 ans
THERMOREGULATION:	18°C (durant la fermentation)
ELEVAGE:	10 à 12 mois en cuve
TYPE DE VINIFICATION:	F.A (Fermentation Alcoolique) et F.M.L (Fermentation Malo Lactique)

RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES:

NATURE DU SOL:	Sol Siliceux Argileux sur roche mère gabbro (roche éruptive)
A LA VIGNE	Maîtrise des rendements du à une taille courte et à un éclaircissage des grappes (de 30% à 50% en moins) Pratique de la lutte raisonnée.
A LA CAVE:	Macération en cuve aérienne durant 6 jours pour garder le fruit. F.A déclenchée en quelques heures dès l'encuvage et grâce à un groupe de chaleur. Pour prolonger la fermentation et ceci dans un but qualitatif, le mout est redescendu en T° à 18°C (une fois la F.A enclenchée). La F.M.L se poursuit après décuvage et sa durée varie entre 1 et 2 mois, puis 3 soutirages sont effectués jusqu'à fin janvier. Mis en bouteille au Domaine en Juin 2006.
REMARQUE DU VIGNERON:	Cette cuvée bien caractéristique du gamay offre un nez tout en finesse mais aussi intense avec des notes de fruits mûrs et des nuances poivrées. La bouche est puissante et agréable. Peut être consommé avec de la charcuterie ou bien des grillades. Garde 2 ans maximum.
ETIQUETTE:	

