



DOMAINE DES
GRANGES LONGES



Gamay

APPELLATION

AOP SAVOIE

MILLÉSIME

2020

CÉPAGE

100% GAMAY

ALCOOL

11,5° VOL.

Mode de culture et élaboration du vin

Terroir argilo-calcaire. Présence de moraine glacière et d'éboulis calcaire. Exposition Sud-Ouest en coteaux, face au Mont Granier. Culture conventionnelle et raisonnée. Taille en Guyot mixte. Vendange mécanique sur 20 Are. Macération de 9 jours. Fermentation alcoolique et malolactique à basse température en cuve inox. Collé, soutiré et filtré..

Dégustation

Robe rubis clair, reflets grenadine, limpide et brillante. Au nez, baies rouges fraîches notamment de groseille, touche de végétale et une pointe de fumé. En bouche, fraîcheur et légèreté, tanins minces et enrobés, un pur vin « de copain » !

Et qu'est-ce qu'on mange avec ?

A l'apéritif accompagné de charcuterie de saison, carpaccio de bœuf accompagné de copeaux d'Abondance, baies de Goji et gressins, salade César, Œuf en meurette, barbecue, cuisine du monde, sushis, salade de fraises.

Service

TEMPÉRATURE

Entre 14°C et 16°C



OPTIMUM DE DÉGUSTATION

2022



Expédition EN CONTENANT BIB DE 3L

De 2 à 4 BIB
16,10€ / BIB

De 5 à 8 BIB
15,30€ / BIB

De 9 à 12 BIB
15€ / BIB

Domaine des Granges Longes
401 Route de Myans
73800 Les Marches
06 84 59 14 80
domainedesgrangesslonges.com

