PAUL BEAUDET

VIN DE FRANCE

GAMAY SYRAH

REGION
France / Vin de France

CEPAGE Gamay-Syrah

SOL
Le Gamay Noir est majoritairement produit dans les régions viticoles septentrionales telles que le Beaujolais, où les nuits d'été sont fraîches. Le cépage Syrah provient de différents fournisseurs du Sud de la France, dans la région ensoleillé d'Oc, où ce cépage peut facilement arriver à maturité et exprimer son potentiel aromatique.

VINIFICATION & ELEVAGE
Pour le cépage Gamay, la vinification est réalisée à température contrôlée (inférieur à 25°C) afin de préserver la fraicheur et une belle acidité. Pour le cépage Syrah, les grappes de raisins sont récoltées à maturité optimale et éraflées entièrement. La fermentation est longue (plus de 20 jours) ce qui permet d'obtenir un vin d'une couleur intense, aux tanins soyeux et sur des arômes de fruits noirs avec une touche épicée en fin de bouche.

NOTES DE DEGUSTATION
Superbe couleur rouge-grenat aux reflets violets. nez intense aux parfums de fruits rouges, typique du cépage Gamay et ponctuées par des notes de fruits noirs et d'épices, caractéristiques du cépage Syrah. Un vin rond, plein de vitalité, harmonieux et séducteur.

ACCORDS METS & VINS
Vin à déguster entre amis pour l'apéritif, lors de barbecue ou en accompagnement d'un plateau de fromages.

TEMPERATURE DE SERVICE 15 °C

GARDE 1 à 3 ans