

ANJOU^{AOC}
GAMAY

SON CORPS¹
*souple*²
révèle un
parfum fruité.³

1 Corps : caractère d'un vin qualifiant sa consistance, son intensité et sa puissance.
2 Souple : vin dans lequel la rondeur l'emporte sur l'astringence.
3 Parfum fruité : vin dégageant des arômes de groseille.



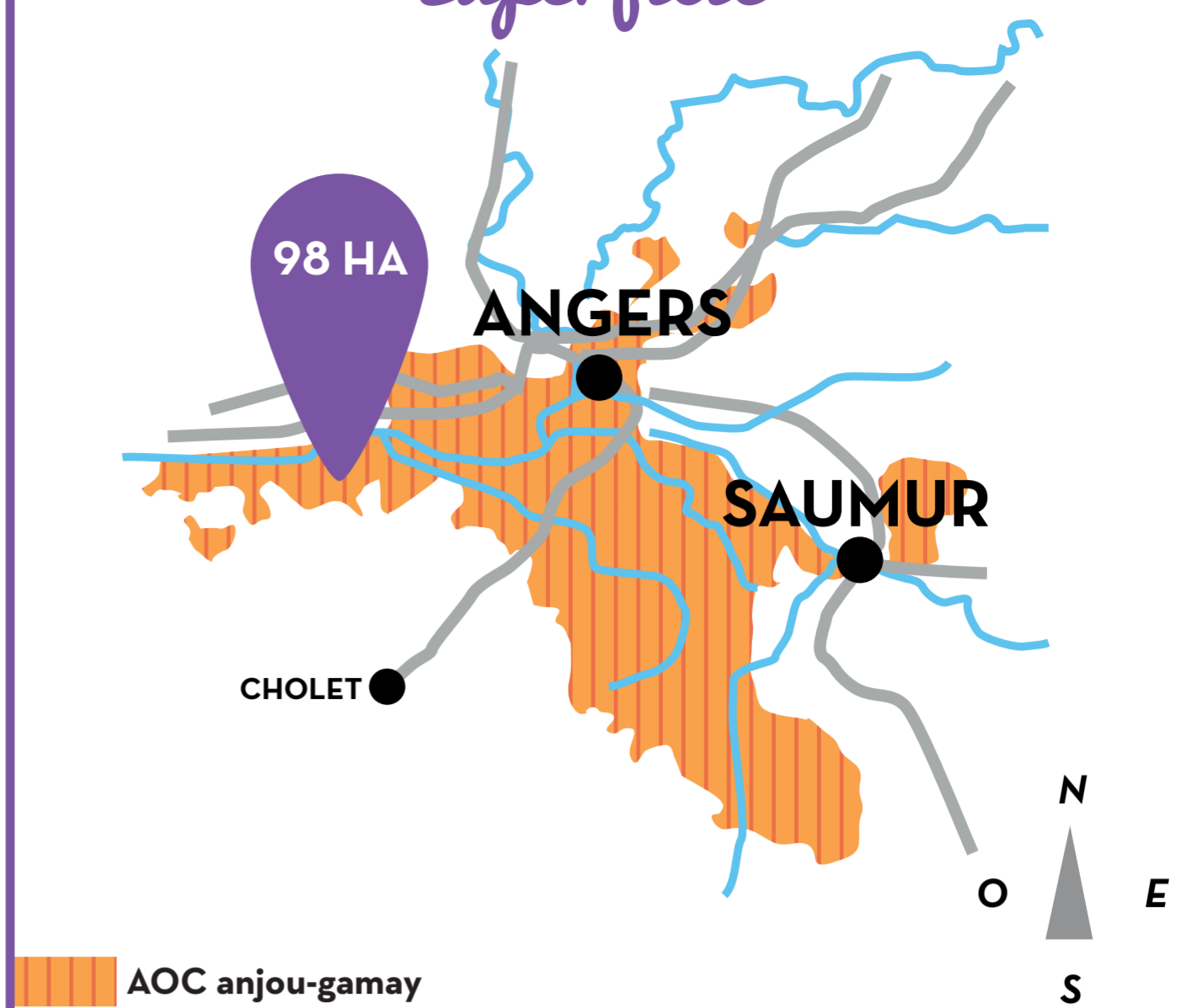
VINS DU
VAL DE LOIRE

TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE
WWW.VINSVALDELOIRE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

RÉGION DE PRODUCTION

*superficie**



AOC anjou-gamay

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les vins primeurs AOC anjou-gamay sont mis en vente le 3ème jeudi de novembre.
Ils révèlent en primeur la tendance du nouveau millésime.

CLIMAT



Climat *océanique tempéré*,
plutôt sec, illustrant
la proverbiale "*douceur angevine*".

SOLS

Sols sombres de schistes de "l'Anjou noir".

CÉPAGE



gamay noir
à jus blanc

COULEUR



Rouge

PRODUCTION/AN*

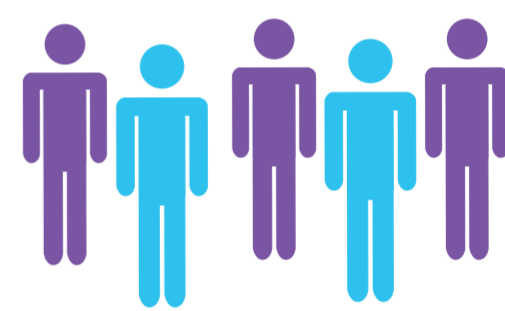
4 500 hl

soit environ 600 000
bouteilles par an



PRODUCTEURS

80



RENDEMENT ANNUEL*

48 hl/ha



ACCORDS METS ET VINS



ENTRÉE

Salade rillauds
Charcuterie

PLAT

Viandes rouges grillées
Viandes blanches grillées

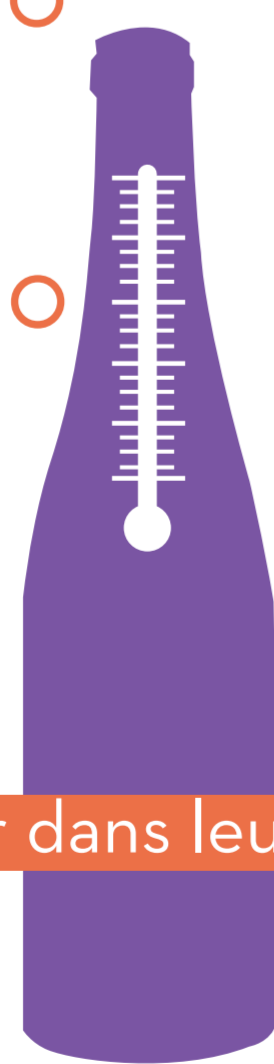
SERVICE ET CONSERVATION

12° - 13°

jeunes

14° - 15°

après
quelques
années



à déguster dans leur jeunesse

DÉGUSTATION

œil

robe profonde
couleur rubis
aux reflets violacés

nez

arômes de fruits rouges
(groseille)
bonbon anglais
pour les primeurs

bouche

ronde et souple,
fraîche, aromatique

*Moyenne annuelle sur les 5 dernières années