

Le Touraine Gamay «*Domaine du Pré Baron*»

**Domaine
du
Pré Baron**



- Cépage :**
- 100 % Gamay noir à jus blanc, choix de sélections à rendement modéré.
- Terroir :**
- Sols de sables sur argile (Sol dominant) et argilo-silicieux.
- Age des Vignes :**
- 20 ans.
- Rendement :**
- 55 hl / ha.
- Mode de conduite :**
- Densité élevée (6600p/Ha) – taille courte – Eclaircissage selon vigueur. Respect du cahier des charges. Production raisonnée « Terra Vitis ».
- Surface en production :**
- 6,8 ha.
- Production annuelle :**
- 45 000 Bouteilles
- Vinification/Elevage :**
- Vendange manuelle pour les 2/3 – tri manuel
 - Vinification principalement en macération carbonique (grappe entières mises dans une cuve remplie de gaz carbonique naturel sous foulage) pendant 8 jours à 25°C.
 - Quelques cuvées subissent une fermentation classique avec léger foulage.
 - Ecoulage et pressurage doux.
 - Fermentation malolactique à 18°C.
 - Elevage en cuve 4 à 6 mois pour garantir l’optimum de fruité.
- Dégustation :**
- Belle robe rouge vif brillant, aux arômes de fruits rouges parfois associés aux arômes de fruits exotiques.
 - Vin léger, frais et gouleyant par excellence.
- Température de dégustation :**
- 12°C.
- Plats conseillés :**
- Charcuteries, viandes blanches et grillades. C’est aussi le vin de tous les instants et de convivialité.
- Vieillessement :**
- A consommer dans sa jeunesse, dans les deux ans.