TOURAINE GAMAY 2020 " LE BOIS JACOU " D. JEAN-FRANÇOIS MERIEAU



Pays	France
Région :	Loire
Sous région :	Touraine
Cépage(s) :	Gamay 100%

Note de dégustation :

Sa robe est de couleur rubis. Le nez dévoile un fruité éclatant et croquant rappellant les petits fruits rouges. La bouche est très agréable, légère, fruitée. Vin gouleyant, à boire sur le fruit et sur la fraîcheur.

Température de service :	Entre 14 et 16 C°
Potentiel de garde :	3 ans dans une bonne cave.

Suggestion(s) gastonomique :

Il se marie parfaitement avec les rillettes et les rillons, mais accompagne les viandes blanches grillées, ainsi que les fromages à tempérament plus doux ! De part son caractère peu tannique, il peut être associé à des poissons et crustacés en sauce.

Commentaires du sommelier :

Exposé sud, sud-est, sur des sols argilo-calcaires, le vignoble du Bois Jacou est planté de vignes de Gamay âgées de 10 à 60 ans. La vendange y est manuelle. Grâce à une macération carbonique et traditionnelle, ce vin dévoile un fruité éclatant et croquant auquel il est difficile de résister !

Puissance