



TOURAINE GAMAY 2023 " 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 rappelant 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) gastronomique :



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



www.la-cave-des-sommeliers.com

