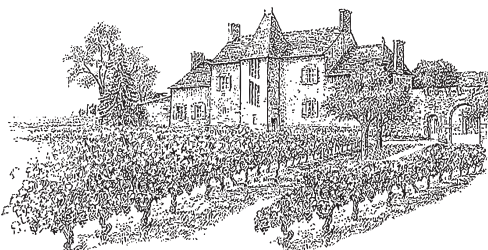


Domaine PIED FLOND



ANJOU GAMAY

Cépages : gamay Gamay noir

Terroirs : Argilo-schisteux et schisto-gréseux sur la Commune de Martigné-Briand

Critères techniques d'élaboration :

- Attente d'une maturité optimale. Vendanges en petites caissettes.
- Vinification par macération carbonique en grappe entière.
- En fin de fermentation malo lactique, aération et petits soutirages pour valoriser tous

les acquis (couleur, charpente structurale) et sauvegarder la fine complexité aromatique.

- Filtration précoce et mise en bouteille rapide pour une commercialisation le 3ème jeudi de Novembre.

Découverte sensorielle :

La robe est intense, de couleur rouge pourpre avec des reflets violacés et un fond velouté profond, signe d'une belle maturité du raisin. En nez, le gamay se livre avec force et détermination, les arômes de fruits rouges (framboises, fraises des bois, cassis...) très caramélisés donnent une impression de suavité. De légères notes amyliques de bonbons apportent une belle fraîcheur olfactive... très printanière.

L'attaque en bouche veloutée est soutenue par une fraîche acidité. On retrouve toute la complexité aromatique avec les nuances de raisin et de bonbons.

Conseils de service et associations mets vins :

Servi à une température de 15-17°C, ce vin accompagnera :

- de nombreuses charcuteries,
- des viandes blanches grillées, ou des grillages (andouillette, saucisses...),
- des poissons de rivière à chair ferme (brochet, sandre, anguilles...).

Conservation :

à consommer de préférence dans sa pleine jeunesse (de 1 à 2 ans) pour garder toute sa fraîcheur.



*Brochettes de thon
au pistou*



*Pigeonneau du pays
de Racan*

© Jean-Michel Monnier

Jean Michel Monnier OEnologue conseil LoeP

Domaine de Pied-Flond
Catherine et Franck Gourdon
49450 MARTIGNÉ-BRIAND
02 41 59 92 36
pied-flond@9business.fr