



## Gamay

**Couleur:** Rouge

**Millésime:** 2022

**Appellation:** IGP Côtes du Lot

**Terroir:** 4ème terrasse alluviale du Lot.

Sol limoneux avec beaucoup de galets.

**Superficie:** 0.7 Ha

**Encépagement:** 100% gamay

**Age de la vigne:** 18 ans

**Rendement:** 25 Hectolitres par Hectare

**Travail du sol:** Travail sous le pied avec inter-cep et enherbement de l'inter-rang

**Récolte:** Mécanique

**Vinification:** Encuvage sans foulage et macération carbonique pendant 5 jours. Pressurage et filtration légère à la mise en bouteilles au printemps.

**Elevage:** En cuve inox sur lie fine durant l'hiver

**Nombre de bouteilles:** 1200

**A déguster/garde:** 3 ans

**Température:** à boire frais, entre 14° et 15°

**TAV:** 13



### A la dégustation:

**Vue:** Une robe rouge grenat

**Nez:** Nez de petits fruits rouges, groseille, fraise des bois

**Bouche:** Une bouche vive et gourmande, un beau fruité frais avec des tanins très fins et une finale de petits fruits et de cerise sauvage

**Accords mets/vin:** Plats simples et conviviaux: Charcuterie – pizzas – poulet/ frites – Cantal



EARL DOLS – BOUZIES – 46330 ST GERY  
06.20.30.60.26 //www.domainedols.com