



Gamay

Couleur: Rouge

Millésime: 2025

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: 45 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: 1800

A déguster/garde: 3 ans

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

TAV: 11.8



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
Fromages: Cantal – Fêta – Edam – St Marcellin



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