



Domaine Escogriffe

GAMAY CHAUDENAY + CF

Millésime 2018

Dénomination : Indication Géographique Protégée, Vin du Val de Loire rouge

Date des vendanges : 14 Septembre

Cépage et localisation: Gamay Chaudenay

Conditions climatiques du millésime : Le Printemps très humide, qui s'est éternisé jusqu'aux portes de l'été a engendré un sacré stress chez les vigneron... Cette humidité ambiante favorise effectivement l'apparition et le développement des maladies fongiques, telle que le mildiou. Heureusement, les mois de Juillet et Août ont été secs et ont permis de rétablir un état sanitaire convenable au vignoble. Par ailleurs, la magnifique arrière-saison dont l'Anjou a bénéficié entre Septembre et mi-Novembre a favorisé la bonne maturité des raisins.

Age moyen des vignes : 38 ans

Rendements : 30 hl/ha

Production annuelle : 2 388 bouteilles

Degré d'alcool : 12,5 %

Potentiel de garde : à boire jeune de préférence

Vinification : Macération courte du Gamay (5 jours) car forte extraction de couleur et tannins. Pas de pressurage poussé. Vinification et élevage court en cuve inox.

Conseils de dégustation :

- A déguster entre 14 et 16°C
- A déguster sur de la charcuterie fine, des crudités
- Pour les plats, viandes blanches grillées ou en sauce (sauce type fruits rouges ou crème)

Description du millésime 2018

Oeil : robe rouge grenat-noire (Gamay Chaudenay = cépage teinturier)

Nez : expressif, fruité type petits fruits rouges (CF), épicé (typique Gamay Ch.)

Bouche : bouche équilibrée (équilibre acidité-fruité) et vive. Belle rondeur et longueur épicée, accompagnée de fraîcheur.