



PACAUD VIGNERONS



## SAINT-AMOUR

«.G»

### CÉPAGE

100% Gamay - vignes de 5 ans.

### VIGNOBLE

Parcelles de 18,50 ares sur la commune de Saint-Amour.  
Orienté plein sud.

### SOLS

Argilo limoneux et siliceux très profonds.

### VINIFICATION

Vendanges manuelles, puis fermentation semi-carbonique en grappes entières d'environ 10 jours avec 1 remontage très court tous les 2 jours. Vinification sans soufre en levures indigènes.

### ÉLEVAGE

Après pressurage, élevage en cuve inox sans soufre, soutirage au clair. Cuvée non collée, non filtrée et non sulfitée.

### NOTE DE DÉGUSTATION

- 👁 Couleur rouge clair avec des reflets grenat.
- 👃 Élégant, avec des arômes de fraises écrasées et de subtiles notes poivrées.
- 🍷 Équilibrée, avec des arômes de petits fruits rouges, une belle fraîcheur qui laisse apparaître des notes de poivre blanc après quelques minutes d'ouverture.



### POUR VOTRE DÉGUSTATION



Quantité produite  
1200  
BOUTEILLES



Température  
de service  
ENTRE 14° ET 16°C



Garde  
5 ANS



Degré d'alcool  
12,5%