

# IGP COLLINES RHODANIENNES

## Gamsy

Des collines dans l'Ardèche, un sol sablo-graveleux composé de granite altéré. Comme son nom l'indique ce vin est un vin de liberté et de grands espaces. Liberté d'encépagement qui permet d'associer la syrah, reine de la Vallée du Rhône, au gamay. 60% de l'une, 40% de l'autre. Une rencontre inédite pour un vin original

**Millésime : 2016**

**Cépages : 60% Syrah-40% Gamay**

### Viticulture

**Age moyen des vignes** : 25 ans

### **Terroir :**

Gamay dans Ardèche : Coteau granitique dans appellation Saint-Joseph

Syrah dans la Drome : Sol d'alluvions

**Altitude** : 290m et 150m

**Climat** : Océanique and continental

**Densité plantation** : 5000 pieds/ha

**Rendement** : 50Hl/ha (6500kg/ha)

**Conduite des vignes** : Conduite en lutte raisonnée avec rationalisation des traitements phytosanitaires, vigne sur palissage individuel (échalas). Opération ébourgeonnage, effeuillage et vendange en verts de manière à obtenir la meilleur maturité

### **Vendange**

Vendange manuelle

4ème semaine septembre

### **Vinification**

Eraflage 100% sans foulage

Macération pré fermentaire à froid avant la fermentation

11 jours de macération avec remontage

Contrôle des températures durant la fermentation

Elevé en cuve

### **Présentation**

Bouteille : Bourguignonne

Bouchon : Nomacork 43\*22

Capsule : aluminium

Carton : C/6 bouteilles 750ml

### **Dégustation**

Robe dense avec reflets pourpres

Nez intense avec des notes de fruits rouges acidulées, cassis groseille

Bonne longueur en bouche avec des tannins souples et une belle finale épicée

Gouleyant et rafraichissant

Température idéale de dégustation : 14-16°C

A boire dans sa jeunesse sur une assiette de charcuterie, un fromage léger ou lors d'un barbecue



### Analyses

**Alcool** : :

12.45%

**Sucres résiduels** : <2g/litre

**pH** : 3.42

**Acidité Totale** : 3.67g/litre

