



AOCANJOU GAMAY 2023

« Cuvée le pressoir rouge »

Le terroir :

Cépage : Gamay Noir à jus blanc

Sol : Argilo-limoneux

Sous-sol : Schiste brun

Âge des vignes : 30-40

Rendement : 55hl/ha

Exposition Est Sud-Est

La technique :

Macération à chaud puis fermentation lente basse température.

Filtration sur terre

Degré alcoolique : 12°

Acidité totale : 3,90 g/L

SO2 total : 60 mg/l



La dégustation :

Robe rouge tendre aux reflets violines.

Nez élégant de fruits rouges frais. On retrouve les fruits dans une bouche souple, fraîche et gouleyante et aux tanins doux.

Les accords mets et vins :

Les légumes du soleil, la charcuterie. Peut se déguster légèrement frais pendant les beaux jours.

Service : 13-15°C, à déguster dans les 3 ans.

Nombre de bouteilles produites :
12 000

Domaine Dhommé

675 route de Chemillé 49290 CHALONNES SUR LOIRE

