



Domaine de la Monette

Gamay Cuvée 1395



Zona:	Mercurey – Bourgogne Côte Chalonnaise
Vitigno:	70% Gamay – 30% Pinot Noir
Terreno:	Argillo-calcareo
Vendemmia:	Manuale
Vinificazione:	Acciaio
Affinamento:	7 mesi in botti di rovere
Fermentazione	Malolattica in barrique
Tecnica di produzione:	Biologica e biodinamica
Gradazione alcolica:	12,5°
Temperatura di servizio:	14-16°
Solfiti totali:	56 mg/L



Questo vino è il frutto di una parcella di vecchie piante del 1979 e di alcune ancor più vecchie, risalenti al 1959. Il nome della cuvée da riferimento all'anno 1395, in cui Filippo l'Ardito, Duca di Borgogna, vietava la coltivazione del Gamay in Borgogna ... dopo 600 anni il Gamay viene ancora coltivato con grande successo.

Di colore rosso scuro con riflessi purpurei, al naso è inizialmente un po' chiuso, poi si apre su note di fragola e pepe bianco. Al palato i tannini soavi danno una dimensione quasi "cioccolatosa", freschezza e facile beva.



Abbinamenti

Goloso in aperitivo, si accompagna ad antipasti, verdure, formaggi e carni bianchi ... da provare con la pizza.



- *Harold Hamersma 2010: 1 citazione*
- *Guida Revue Vins de France 2011: 1 citazione*
- *Guida Revue Vins de France 2015: 14/20*

