

LE REPAIRE – GAMAY 2024

Né d'un travail passionné avec un vigneron ligérien et issue d'une viticulture biologique, ce Gamay exprime toute sa gourmandise. Ses arômes intenses de fruits rouges s'accompagnent d'une bouche souple et fraîche, offrant une belle vivacité et une touche finement épicée.

Vin de France
Millésime 2024

Cépage: Gamay100%.
Terroir: argiles à silex.
Agriculture biologique.

Rendement entre 30 et 40 hl/hectare.
Densité de plantation: 7.800 pieds à l'hectare
Age des vignes: 20 ans.

Vendanges: manuelles en comportes, octobre 2024

Mise en bouteilles: Mai 2025.

Degré: 12°

Sucres résiduels: <0,8gr/L

Acidité totale: 3,99gr/L

SO2 Total: 42mg/L

Potentiel de garde: 2 à 3 ans.

Microvinification parcellaire dédiée à une expression authentique du Gamay. La vinification débute par une extraction à froid pour préserver la fraîcheur aromatique, suivie d'une macération de trois semaines avec quelques remontages doux, favorisant une extraction délicate de la couleur et des tanins. Un léger soutirage permet d'affiner le profil avant un élevage soigné, révélant la finesse et la typicité du cépage. Mise en bouteille après un sulfitage très modéré.

Ingrédients:
Raisins

Déclaration nutritionnelle (pour
100ml)

Energie: 315kj/74kcal

Graisses dont acides gras saturés: 0 gr

Glucides, dont sucres: 0,8 gr

Protéines: 0 gr

Sel: 0 gr



Mathieu Puel Vigneron, 19230 Ségur-le-Château, France.

Tél: 06 12 41 44 53 / 06 22 86 94 20 - email: domaine.mas.segur@gmail.com