



CLOS DU CHÂTEAU  
*Chouilly*

## Gamay

Un vignoble vigoureux, des vignes résistantes et un sol vivant, voilà les bases d'un bon vin bio. L'objectif du Clos du Château est d'obtenir des vins remarquables, exprimant les caractères du terroir et du cépage en harmonie avec la nature.

Les sols conservent tout leur caractère et toute leur fertilité puisqu'aucun pesticide de synthèse ni engrais chimique sont utilisés depuis 2017.



### APPELLATION

Genève

### CÉPAGE

100 % Gamay

### DENSITE

Forte densité de plantation (10 000 ceps/ha) : mode de conduite hautement qualitatif, faible production de raisins par cep.

### ÉLABORATION

Macération à froid pour favoriser l'extraction des arômes et de la couleur. Cuvaion courte entre 1 à 2 semaines. Extraction douce dans le but de conserver au maximum le fruit de ce cépage. Une partie est élevée en foudre de chêne français pendant 12 mois, pour complexifier la palette aromatique et arrondir la structure.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis intense avec des nuances violacées. Vin aux arômes de petits fruits rouges des bois soutenus par un léger toasté. En bouche, il est ample et généreux, avec des tanins soyeux et complexes.

### METS & VIN

Idéal à déguster avec de la volaille, un plateau de charcuterie ou de fromage

### GARDE

Dans les 3 ans.

