



# AOC ANJOU GAMAY

## « Cuvée le pressoir rouge »

### Le terroir :

Cépage : Gamay Noir à jus blanc

Sol : Argilo-limoneux

Sous-sol : Schiste brun

Âge des vignes : 30-40

### La technique :

fermentation lente basse

température en cuve inox

Filtration sur terre



### La dégustation :

Nez gourmand de petits fruits rouges. Tendre et souple en bouche, il peut être apprécié dès maintenant.

### 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.



**Domaine Dhommé**

46 Les Petits Fresnaies 49290 CHALONNES SUR LOIRE +33 (0)2.41.45.06.53 +33 (0)6.37.95.28

[commercial@domainedhomme.com](mailto:commercial@domainedhomme.com) [www.domainedhomme.com](http://www.domainedhomme.com)