

# GR CLOS ROUSSELY

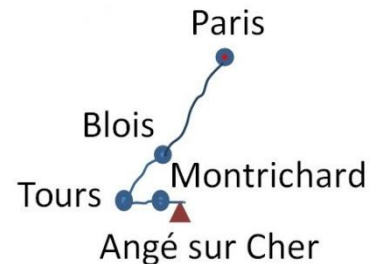
## ~ Le Domaine ~

**Appellation** : Touraine & Touraine Chenonceaux

**Surface du domaine** : 11hectares

**CépagesRouges**: Cabernet franc, gamay,  
Cabernet sauvignon, côt

**Terroir**: Argile à silex



## P'TITE CANAILLE

### ~ Vin de France Rouge ~

**Cépages**: 100% Gamay

**Vendange** : Manuelle

**Rendement**: 40 hl/ha

**Age de la vigne** : 25-50ans

**Vinification** : Macération de 6 à 8 jours avec pigeage.

**Elevage**: 5 mois en cuve inox

**Service** : 16°C



### ~ Dégustation ~

**Argumentations** : Notes de fruits rouges avec des tanins souples, épicé en fin de bouche

**Accord mets-vins**:

P'tite Canaille accompagne aisément vos repas quotidiens, idéal pour les buffets de charcuteries, viandes et fromages