

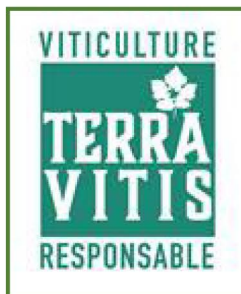
## FICHE TECHNIQUE

# ANJOU GAMAY – Les Vignes de l'Alma

Vin d'Appellation d'Origine Contrôlée

Millésime 2020

Cépages	100 % Gamay
Nature du sol	Schistes
Vignes	Densité de plantation 6600 pieds/ha. Vigne de 35 ans palissée conduite en viticulture durable avec culture des sols et confusion sexuelle.
Vinification	Récolte manuelle à partir du 11/09/2020 Macération carbonique de 10 jours sur 60 % et macération traditionnelle de 15 jours sur 40 % Elevage sur lies fines Mis en bouteille en mars 2021
Fiche analytique	% volume naturel : 13.00 % vol. Sucre résiduel : - 2grs
Caractéristique du vin	Robe rouge intense, avec des arômes concentrés de petits fruits rouges. Servir un peu frais entre 12 et 14° C Parfait avec des volailles rôties, barbecue, buffet froid, charcuteries, tartes salées...



Notre Vignoble certifié Terra-Vitis c'est :

- **Le respect de l'environnement** : favoriser la biodiversité avec des pratiques naturelles en limitant les intrants chimiques (pas d'insecticides, pas d'herbicides).
- **Le respect du consommateur** : proposer un vin sain et de qualité avec récolte manuelle à pleine maturité. Garantir une traçabilité de la vigne à la bouteille.

---

## Vignes de l'Alma

EARL DU CLOS DE L'ALMA - Romain CHEVALIER – 49410 ST FLORENT LE VIEIL – France