



20 Rue des Martinières - F41140 NOYERS SUR CHER
e-mail : thierry@domainemichaud.com

Tél : (33) 02.54.32.47.23 - Fax : (33) 02.54.75.39.19
www.domainemichaud.com

AOC TOURAINE Gamay

Sol: Sur la rive droite du Cher, les vignes sont plantées sur des sols sablonneux, terres maigres, caillouteuses qui drainent rapidement l'excès d'humidité. Le sous-sol est calcaire.

Exposition: Sud, sud-est des coteaux versants sur le Cher

Production annuelle : 20 000 btes

Vinification: Vendange manuelle et mécanique puis, encuvage au tapis sans trituration du raisin. Fermentation semi carbonique en cuve inox à 25°- 30° pendant 6 à 8 jours.

Fermentation malolactique en novembre décembre.

Elevage en cuve jusqu'au printemps puis collage traditionnel au blanc d'œuf et filtration, assemblage des cuvées et mise en bouteille au Domaine. (1° mise en bouteille en Février)

Type: Vin rouge fruité aux arômes de fruits rouges (cerise, myrtille), léger et gouleyant.

A consommer dans les 2 ans.

Servir à 14-15° sur grillades par exemple.

Le Millésime 2010: **Couleur :** robe rouge rubis soutenue. **Nez :** fruit rouge, groseille. **Bouche :** fruit mûr, griotte.

