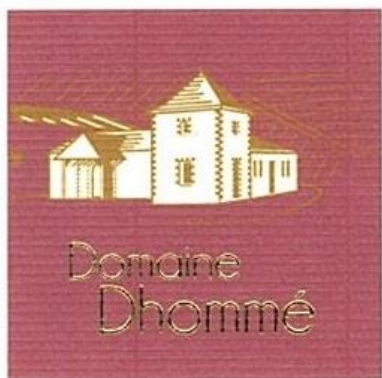




## DOMAINE DHOMME'



LE PRESOIR ROUGE

ANJOU Gamay

Nome: ANJOU GAMAY LE PRESOIR ROUGE

Annata: 2018

Regione: Vallée de la Loire

Denominazione: AOC Anjou Gamay

Colore: ROSSO

Vitigni: 100% Gamay

Formato: 750 ml.

Coltura: alla base della filosofia di produzione regna la salvaguardia dell'ambiente e della salute, al punto che alla fine degli anni 2000 i proprietari decisero di convertire le dinamiche agricole, credendo ed investendo nella produzione biologica, ottenendo la certificazione nel 2011.

I terreni sono di natura scistosa e argillosa.

In cantina: Macerazione carbonica, fermentazione in acciaio per 1 mese e filtraggio a «terra» (conglomerato fossile di alghe unicellulari a guscio fine, macinato fine come la farina); a seguire l'imbottigliamento.

Caratteristiche: si presenta di un colore rosso porpora luminoso con un naso goloso di piccoli frutti rossi; suadente, morbido e fresco al palato, pronto per essere degustato. E' un vino da gustare giovane.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, è il classico compagno di preparazioni a base di verdure, legumi e salumi.

Servizio: 13-15 °C