



# Domaine des Hauts Perrays

Gabin Charnier & Stéphane Valenti  
Vignerons

## GAMAY 2022



### **Terroir :**

Limon argileux, sous sol schisteux

### **Cépages :**

100% Gamay

### **Vinification :**

Vendangées à la main, les grappes sont placées directement en cuve pour une macération à froid 48h. Vendange 100% entière, peu d'extraction et macération courte. Élevage de 6 mois en cuve.

### **Note de dégustation:**

Robe pourpre intense. Nez expressif de groseille/framboise et de réglisse. En bouche on trouve des arômes de cerise kirsch, belle longueur grâce à sa légèreté et sa tension.

### **Conseil d'accompagnement :**

Se marie parfaitement avec des viandes grillées, plateau de fromage, raclette ou bien à l'apéritif, charcuteries.

### **Conseil de dégustation :**

A boire dès maintenant ou peut être gardé 4 - 5 ans  
Servir entre 15 et 18°C.





# Domaine des Hauts Perrays

Gabin Charnier & Stéphane Valenti  
Vignerons

## GAMAY 2022



### **Terroir :**

clay-loam, Schist subsoil

### **Grapes varieties:**

100% Gamay

### **Vinification :**

Hand harvested, cold maceration 48h. few extraction and short maceration. Ageing for 6 months in tank.

### **Tasting notes :**

Deep purple color. Expressive notes of current/raspberry and liquorice. Aromas of kirsch on the palate. Nice length given by smoothness and tension.

### **Food pairing :**

Enjoy perfectly with grilled meats, charcuterie, cheese plate or as an aperitive.

### **Tasting advices :**

Ready to drink now, can wait 4 - 5 years  
Serving temperature 15 - 18°C.

