



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.

