



Domaine des
Clostiers



Les Faluns



Le Vin

Appellation : Anjou gamay
Région viticole : Tigné en Anjou
Cepage : Gamay 100%
Vendanges : Manuelle
Age des vignes : 30 ans
Type de culture : Biologique
Alcool : 12%
Elaboration : Elevage en cuve inox

Notes de dégustation :

A servir entre 15 et 18 degrés

Vin rouge avec un nez fruitée. Belles notes de fruits rouges bien mûrs type cassis. Bonne acidité qui donne fraîcheur et longueur sur un vin léger et croquant à la fois.

Accord mets et vins : Poissons, viande blanche, tarte salées, barbecue...