

# Le Gamotin 2016

## *Le vignoble*

Le Gamotin est issu d'une parcelle sélectionnée du Clos de Gamot.

Une partie des vignes du Clos de Gamot, encore en production, a plus de 120 ans d'âge. Plantés tout juste après le phylloxéra en 1885, ces ceps centenaires ont des rendements très faibles de 10 à 15 hl/ha.

L'autre partie du vignoble dont l'âge varie de 40 à 70 ans a également des rendements très limités d'environ 40 hl/ha.

Les vignes sont travaillées par labour du sol, 10 à 12 façons culturales sont effectuées sur une saison.

## *L'encépagement*

Un cépage unique, l'Auxerrois, aussi appelé Malbec.

## *Le sol*

Un magnifique terroir argilo-calcaire, avec galets, silex et bandes d'argile rouge.

## *La vinification*

Une parcelle sélectionnée pour sa caractéristique fruitée est à l'origine de cette cuvée. La cuvaison est de l'ordre de 21 jours, celle-ci étant pilotée par la dégustation et le savoir-faire de la famille Jouffreau.

Pour les méthodes d'extraction, nous privilégions un travail de remontage en douceur afin d'obtenir une structure harmonieuse et gouleyante de cette cuvée, leur conférant un fabuleux fruité.

Degré alcoolique : 12,5°

## *Dégustation & suggestions Le Gamotin 2016*

Robe : rouge soutenue

Nez : fruits noirs (mûres, myrtilles, pruneaux),

Bouche : Vin suave, fruits noirs, fraîcheur, tannins bien fondus, bel équilibre, longueur en bouche

Suggestions gourmandes : Très facile à marier avec grillades, tapas...

