



# AOC Anjou Gamay

*Le Pressoir Rouge*



Domaine  
Dhommé

Cuvée : 2019

Parcelle : Le Pressoir Rouge

## *Clarisse et Xavier Dhommé: histoire de famille*

En 2011, Clarisse Dhommé et Quentin rejoignent le domaine et accompagnent Xavier. Après plusieurs années de conduite raisonnée du vignoble c'est l'année du passage en conversion en Bio. Notre réflexion sur la nécessité de préserver notre santé et celles des consommateurs ainsi que notre environnement naturel nous a conduits çà cette décision engagée. Fidèle à la citation :

"Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants". C'est un proverbe africain cité dans "Terre des Hommes" de Saint-Exupéry.

## *L'Anjou Gamay «le Pressoir Rouge» :*

### **Le terroir**

*Sol* : Argilo-limoneux

*Sous-sol* : Schiste brun

### **La technique:**

*Récolte manuelle*

*Macération Carbonique*

*Fermentation* : En cuve inox 1 mois

*Ensemencement* par pied de cuve

*Filtration* : sur terre

*Degré alcoolique* : 13 °

*Contenance* : 75 cl

*Sucres résiduels* : 0 g/l

### **La dégustation :**

Nez gourmand de fruits rouges.

Tendre et souple en bouche, se déguste sur sa jeunesse.

### **Les accords mets et vins :**

Apéritifs, légumes du soleil, charcuterie.

### **Service :**

12-15°C, légèrement frais l'été, à déguster dans les 3 ans.