

DOMAINE MANOIR DU CARRA

SAINT-AMOUR



CEPAGE

100 % Gamay Noir

SOL

Côteau versant sud, magnifique exposition sur un sol de granit rosé

VINIFICATION

Vendange manuelle exclusivement, puis encuvage pour une macération dite semi-carbonique, de 10 à 12 jours.

ELEVAGE

L'élevage s'effectue en vieux foudre de Chêne de 3 à 4 mois. La mise en bouteille a lieu au Domaine. Filtration.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur intense rubis
- Nez : Le nez s'exprime sur des arômes de pêches et d'abricot très marqués durant les premières années ; se diversifiant avec les années sur des arômes de cassis et framboise.
- Bouche : Vin très fruité et floral. C'est un vin qui s'accorde parfaitement avec les gibiers et viandes rouges.

GRAPE VARIETY

100% Gamay Noir

SOIL

South hillside, amazing exposure on a pinkish granite soil

VINIFICATION

Hand harvest, then encuvage for a semi-carbonic maceration, from 10 to 12 days.

AGEING

The ageing is made in old oak barrel from 3 to 4 months. The bottling takes place in the Domain. Filtration.

TASTING

- Colour : Deep ruby colour
- Nose : The nose expresses with very marked aromas of sin and apricot during the first years; diversifying with years on aromas of blackcurrant and raspberry.
- Palate : Very fruity and floral wine. Perfect with games and red meats.