



DOMAINE LUCAS SALMON

• organic wines from Loire Valley •

GAMAY « Vendange Intégrale » 2022

VIN

Vin de France Gamay
Cépage : 100 % Gamay
Cette cuvée est issue de vignes âgées de 48 ans.
2^{ème} année de conversion biologique.
Alcool : 12 %
Acidité : 4,5 gr / litre
pH : 3,50
Soufre : 30 mg de SO2 total

TERROIR

Sol superficiel de limon sableux avec sous-sol de granite altéré.

Les sols sont labourés intégralement.



Un rouge croquant
et fruité !

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec tri à la parcelle.

Toutes les grappes sont mises en cuveuse pour une macération carbonique 100% grappes entières. La fermentation est indigène.

La macération dure environ 8 jours, et après le pressurage les jus de gouttes et jus de presse sont assemblés en amphore d'argile où la fermentation alcoolique se termine ainsi que la fermentation malo-lactique.

ÉLEVAGE

L'élevage s'effectue sans soufre jusqu'au printemps. Le sulfitage est réalisé en fonction du pH du vin. Des dégustations sont réalisées régulièrement pour suivre l'évolution du vin.

Mise en bouteille sous gaz inerte, sans collage ni filtration, le 28 juin 2023.

