VIN TRIN SEC

Coureur des vignes

GAMAY

LA CROTTA DI VEGNERON

D.O.C. VALLE D'AOSTA, ITALIE

LE PRODUCTEUR

La Crotta di Vegneron est le résultat de l'union de 53 familles du Val d'Aoste. Dans cette région traditionnellement francophone, les artisans de la vigne des villages de Chambave, Châtillon, Saint Vincent, Saint Denis, Verrayes, Nus, Quart et Fénis transmettent avec une fierté inébranlable leur amour du terroir avec un seul cœur battant. Les vins qui en découlent incarnent puissamment l'esprit des montagnes de la vallée, grâce à des vignes indigènes qui ont été soigneusement cultivées de génération en génération dans les contreforts des Alpes ! L'altitude, le soleil, la pierre et le vent sont les éléments fondateurs de ce terroir, conférant à chaque cépage une identité unique qui les distingue de toutes autres déclinaisons à travers le monde.

LE VIN

La Vallée de l'Aoste compte parmi les vignobles les plus spectaculaires au monde ! Nichées dans les contreforts des Alpes, les vignes en terrasses défient les altitudes pour bénéficier de l'exposition idéale. Ce Gamay est issu de vignes anciennes cultivées dans le plus grand respect de cet environnement cristallin (certifié Equalitas). S'inspirant du style Beaujolais, la cuvée met en avant un terroir extraordinairement singulier, qui se distingue nettement de celui du Piémont voisin. Elle est élaborée sans fermentation carbonique ni usage de fûts de chêne, privilégiant ainsi la pureté du fruit, sublimant ce noble cépage !

Il en résulte un vin d'artisan, à très forte personnalité : des effluves de violettes et de fraises s'épanouissent au nez et se déploient dans une bouche aux tanins délicats, rehaussée de saveurs de baies rouges et d'une subtile touche de poivre blanc. À apprécier subtilement rafraîchi, ce vin sapide, digeste et polyvalent mettra en valeur le salami, les charcuteries et les soupes campagnardes tout comme les ailes de poulet aux piments doux ou même des souvlakis. Voilà le Gamay à son apogée !

DONN ES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Gamay
- Vinification : 6 mois en cuves inox
- Parcelles : plantées en terrasses
- Altitude : 450 à 680 mètres
- Degré d'alcool : 14%

Code SAQ : + 14538856

Vintrinsec.com 514-806-0265 info@vintrinsec.com