

GAMAY

Le Gamay est un cépage très répandu en Suisse. Il a ses origines dans le Beaujolais et s'est très bien acclimaté en Valais, où il occupe près de 20% du vignoble.

En Valais, lorsqu'il est vinifié pur, le Gamay donne un vin rouge léger, très fruité avec des notes de petits fruits rouges, cassis, framboise, ainsi qu'un léger tannin bienvenu.

Ce vin, très équilibré et d'une fort belle robe accompagne fort bien la charcuterie, volaille, veau et fromage frais d'alpage.

Mais le Gamay est surtout mélangé au Pinot Noir pour donner naissance à la Dôle du Valais. La Dôle est un vin agréable, rond, fruité, pas trop tannique mais bien équilibré qui accompagne fort bien toutes les viandes ainsi que les assiettes valaisannes.

Le Gamay peut également donner naissance au Rosé, un vin vif et fruité qui sera bien apprécié sur une terrasse en tant qu'apéritif.

Température de service : 12 à 15 ° pour le Gamay et 8° pour le Rosé

Les accords gastronomiques :

- ☞ Buffet Froid
- ☞ Apéritif
- ☞ Roastbeef
- ☞ Pâtes

