



**CÉPAGE**

**100% Gamay**



**DÉGUSTATION**

Ce vin présente une robe **grenat** brillante et intense. Le nez **complexe** de fruits rouges myrtille, groseille. La bouche **ample** et **structurée**, marquée par une générosité aromatique, des tanins présents mais fondus, et une belle longueur. Un vin **équilibré** et **gourmand**,



**ACCORDS & SERVICE**

Idéal avec :

**Filet de bœuf** sauce au poivre ou **cuisse de canard confite**.

**Fromage** demi-sec chèvre/vache

**Servir entre 12° et 15°C.**




**VIGNES & TERROIR**

Sélection de parcelles de vignes de plus de 50 ans.

**oedoria**

25 Route du Cottet 69620 THEIZÉ

contact@oedoria.com

 04 74 71 48 00



[www.oedoria.com](http://www.oedoria.com)

