

# Les vins du Château de Corcelles

## *Les Copains d'abord*

### **GAMAY LE PREMIER SOIR** Vin de France

Rafraîchissant et croquant, la cuvée «Copains d'abord», c'est tout ce dont vous rêvez pour une soirée sympa entre amis.

En vous mettant immédiatement à votre aise, la douceur des tannins et la bouche fruitée vous garantissent un moment de bien-être. Entre amis !

**Cépage :** Gamay à 100 %

**Vinification et élevage :** La vinification est semi-carbonique. Il s'agit d'une technique traditionnelle dans le Beaujolais qui consiste à faire vinifier le raisin avec ses rafles. La fermentation commence ainsi à l'intérieur de la baie qui contient tout le futur fruit et parfum du raisin. La macération dure 6 à 7 jours avec remontages.

Élevage en cuve inox avant la mise en bouteille au printemps.

**Dégustation :** Sa robe couleur rouge rubis exhale des notes de fruits rouges mises en valeur par une texture souple, gourmande et friande.

**Conseils de service :** Il se marie très bien avec des charcuteries légères. Il se consomme à 12°. Idéalement apprécié dans les 24 mois qui suivent le millésime.

