

# N'AVOUE GAMAY 2022 ROUGE

FAMILLE ARBEAU

Vignobles de France Régions viticoles Vin de France



Etonnant de trouver ce cépage du Beaujolais et de Bourgogne dans le Midi toulousain. Ça ne date pas d'pourtant, et le moins que l'on puisse dire, c'est qu'il y prend ses aises. Léger mais pas fuyant, son fruit étincelle. A l'comme au dîner, c'est le vin de soif idéal.

## Accords mets et vins

Apéritif, tapas, grillades fromages

## Détails

**Viticulture :** Biologique  
**Région :** Vin de France  
**Packaging :** carton de 6  
**Thème :** Vigneresses!  
**Domaine :** Famille Arbeau  
**Couleur :** Rouge  
**Appellation :** Vin de France  
**Cépages :** Gamay  
**Degrés :** 12 %  
**Bio :** oui  
**Contenance :** 0,75 L

## Caractéristiques

**Terroir :** Boulbène  
**Cépage :** 100 % Gamay  
**Vendange :** Mécanique  
**Viticulture :** Biologique  
**Vinification :** Traditionnelle semi carbo  
**Elevage :** Elevage en cuve

## Dégustation

**Robe :** Rouge claire  
**Nez :** Fruit rouge  
**Bouche :** Souple  
**Finale :** Belle longueur  
**Garde :** 2 ans  
**Température de service :** 14° C

## HISTOIRE DU DOMAIN

En 1878 Prosper Arbeau, fonde la société de négoce de produits agricoles « Arbeau Père et fils ». C'est en 1920 avec l'acquisition de « Château Coutinel », que la famille développe l'activité autour de la production de vin. Plus tard, naîtra la distillerie et bientôt le vin occupera l'essentiel de l'activité de la société. Depuis, plusieurs générations se sont succédées et le goût de la production du vin s'est perpétué. Soucieux du respect de leur terroir et de l'environnement, leur contribution à l'édifice familial est l'engagement dans la durabilité. La structure Vignobles Arbeau est certifiée AB depuis 2019 et le domaine Château Coutinel, 52 hectares est certifié HVE3 depuis le millésime 2018 et sera certifié bio en 2021. Désormais, par filiation et par amour de la vigne et du vin, Château Coutinel et Vignobles Arbeau poursuivent leur développement grâce à Anne et Géraud Arbeau.

AUGERON  
FAMILLE PERRI