

## La Part du Colibri Gamay 2023

### Vin de France rouge



Cépage : Gamay

Age des vignes : 30-35 ans

Terroir & Origine : roche volcanique de type gabbro, communes de Gorges et Monnières

Vendanges : manuelles, 15 septembre 2023

Vinification & Élevage : cuvaison d'une semaine environ avec un remontage par jour, levures indigènes, fermentation et élevage en cuve inox, mis en bouteille le 16 mai 2024

Analyse : 12% vol., 32 mg/L de SO2 total

Production : certifié en agriculture biologique

Dégustation : belle couleur rouge grenat, nez frais et friand, en bouche, finale légèrement épicée

Accords mets et vin : avec de la charcuterie, de la viande rouge ou avec des fromages

Service : légèrement frais, autour de 11°C

Potentiel de garde : 3-4 ans

#### La Légende du Colibri

Voici la légende amérindienne du colibri, appelé parfois l'oiseau mouche, l'ami des fleurs... Un jour, dit la légende, il y eut un immense incendie de forêt. Tous les animaux terrifiés et atterrés observaient, impuissants, le désastre. Seul le petit colibri s'activait, allant chercher quelques gouttes d'eau dans son bec pour les jeter sur le feu.

Au bout d'un moment, le tatou, agacé par ses agissements dérisoires, lui dit : « Colibri ! Tu n'es pas fou ? Tu crois que c'est avec ces gouttes d'eau que tu vas éteindre le feu ? Je sais, » répond le colibri, « mais je fais ma part. »