

# G'M



**Provenance :** - France  
- Franche-Comté

**Appellation :** - Vin de France

**Origine :** - Gy

**Cépage :** - Merlot

**Cuvée :** - 2008

**Sols :** - terre argilo-calcaires.

**Vignes :** - vignes âgées de 10 à 25 ans.  
- taille Guyot simple  
- récolte manuelle et mécanique

**Vinification :** - fermentation longue avec contrôle des températures et élevage en pièces de chêne pendant 11 mois.  
- malolactiques faites

**Couleur :** - rouge sombre, noire

**Arômes :** - arômes poivrons, poivre, clou de girofle et cassis

**Caractère :** - bouche complexe et structurée avec des notes végétales poivrées

**S'harmonise :** - mouton, viande rouge grillée ou en sauce, fromages

**Température de dégustation :** - de 16 à 18° C

**Conservation :** - à boire dans les 10 ans, ouvrir 30 minutes avant dégustation.

Henri Xavier Guillaume

