

GAMARET Grandmaître – Barrique

GAMARET
ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE
AFFILIATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE VALAIS



*Gamaret, charmé et coquet,
le Gamaret sourit tel comme un
moine, jadis dans l'état de
la viticulture valaisanne.
L'œuv de croisement entre le Gamay et le
Reichensteiner, ce mélange a été profité
à un œuv à la fois simple, pur et tendre.
Un mélange en barrique à été confiné en
une vieillissement à sa vin de haute expression.*



*Grégor Kuonen, Caveau de Salquenen,
à Salgesch*

Un croisement de Gamay et de Reichensteiner a donné naissance à la variété suisse Gamaret dans les années 1970. Le Gamaret, cépage précoce, généreux et résistant aux maladies, a souvent été utilisé dans les assemblages. Individuellement il plaît par sa belle robe rouge intense, sa densité et sa force en bouche ainsi que ses arômes de fruits noirs et ses tannins vigoureux. L'élevage en Barrique est très profitable au Gamaret.

Cépage:	Gamaret
Couleur:	Rouge
Vinification:	En fût de chêne pendant 8 – 10 mois
Alcool:	13.6 % vol.
Température:	18 - 20 ° C
A consommer:	1 à 8 ans
Accords gourmands:	Canard, Plats de lentilles, Osso buco, Pizza
Contenance:	75cl

G. Kuonen