

# GAMAY BLANC 2021-2022

**CÉPAGE** : 100% Chardonnay

**LOCALISATION** : Région Maule 400km au sud de Santiago

**SURFACE** : 2 hectares

**SOL** : Sol sableux et granit en décomposition

**CULTURE** : Vignes non irriguées, non traitées, en agriculture biologique non certifiée

**VENDANGE** : Manuelle

**VINIFICATION** : Une partie avec grappes entières et une partie égrappée, macération carbonique de 8 jours, ensuite pressurage et fermentation. Deux soutirages pendant fermentation. Pas de soufre ajouté.

**ASSEMBLAGE** : 65% 2022 - 35% 2021

**ELEVAGE** : Pendant 10 mois en cuve en inox.

**MISE EN BOUTEILLE** : 80% du vin n'est pas filtré.

**NOTES DE DÉGUSTATION** : Arômes de mangue mûre, ananas, pêche, notes herbacées et une forte minéralité granitique. L'équilibre entre le fruit mûri au soleil et la minéralité presque fumée confère au vin une tension désaltérante. A boire seul mais aussi bien avec une truite crue aux herbes fraîches, des fruits de mer et des langoustines au barbecue par exemple.

**ALCOOL** : 11,9%. Vol.



AGRICOLA LUYT LTDA

Dardignac 08, Providencia, Santiago, Chile

SARL VINOS LUYT

27 rue d'Aval, 21120 Til Châtel, France  
+33 6 31557298 (France et Whatsapp)

[infovinosluyt@gmail.com](mailto:infovinosluyt@gmail.com)  
[www.louisantoineluyt.cl](http://www.louisantoineluyt.cl)