



DOMAINE HAMET - SPAY
Cave Lamartine

SAINT-AMOUR *Vers l'Eglise*

CEPAGE ET TERROIR

« L'élégance du Gamay », cépage unique du Cru Saint-Amour. Nos parcelles, âgées de 40 à 60 ans, sont exposées à l'Est et au Sud sur le coteau du lieu dit « Vers l'Eglise » qui surplombe la vallée de la Saône. Ce terroir se compose de différents sols : Pierres bleues, granite altéré profond, argile et silex. Densité de plantation forte, 10000 pieds à l'hectare, facteur limitant de production. Taille courte et sévère en Gobelet.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles et macération en grappes entières pendant douze jours en cuve thermo régulée ciment ou inox. Maîtrise des températures en dessous de 26° afin de prolonger la macération. Pigeage, délestage précèdent le pressurage de la Cuvée. Le premier jus soutiré confère au vin, fraîcheur et arôme fruité. Le jus de presse apporte une structure tannique plus corsée nécessaire à un bon vieillissement. Fin de la fermentation alcoolique à 22°. La fermentation malolactique est réalisée à 100 %. Première mise en bouteille au Printemps suivant la récolte.

DEGUSTATION

Robe rubis, nez fruits rouges frais, en bouche arômes framboise et fraise des bois. Vin gourmand, tendre et élégant.

SERVICE & ACCORDS METS-VIN

Service à 15° sur Planche de charcuterie, BBQ, Carré de Porc aux herbes.