

SAINT-AMOUR

« Les Tines »

Vin raffiné et équilibré



Domaine de Gry-Sablon

Secrets de la Cuvée

Ce cru au nom unique et magique pourrait se résumer ainsi :

« Saint-Amour, la plume te l'écrit, le cœur te le dit ».

Le nom de cette cuvée a une double origine, le lieu-dit d'une parcelle et le nom du tonneau en bois qui servait au transport du raisin de la vigne au pressoir.

Cette cuvée se pare d'une robe rubis intense, d'un nez complexe et séduisant qui mêle des arômes de fruits rouges avec des notes florales de violette et d'iris.

Le fruité se prolonge en bouche avec élégance dans un ensemble charnu et rond

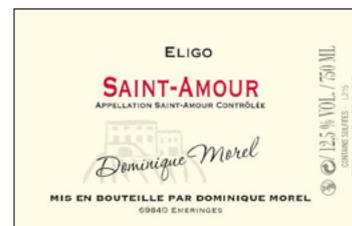
Ce Saint-Amour conjugue tendresse et harmonie.

Cette cuvée a remporté le Prix Bacchus du concours de la St Vincent de Mâcon avec le millésime 2009.



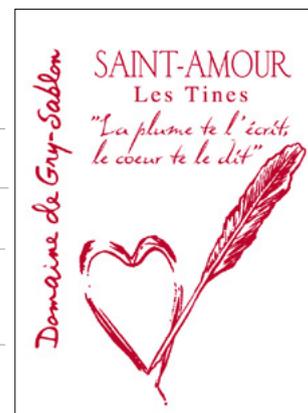
Les Mets

Galantine de lapin, pâté de grive, saucisson brioché, terrine de foie de volaille, macaron de foie gras, chapon à la crème, poulet rôti, gibier à plume, petit salé aux lentilles, rôti de porc, côte de veau à la crème, viande blanche, spaghetti à la bolognaise, soupe de fraise.



Le Service

Température de dégustation	15 °C
Optimum de dégustation	entre 6 mois et 7 ans
Conseil du vigneron	- entre 6 mois et 3 ans pour son côté tendre et fruité.
Température de conservation conseillée	- entre 3 et 7 ans pour une maturité complète. entre 10 et 14 °C



Fiche Technique

Histoire de l'appellation

Saint-Amour serait né de la conversion au catholicisme d'un guerrier Romain, St Amateur, fondateur d'un monastère installé sur le piton dominant la vallée de la Saône. Louis Dailly, l'un des plus énergiques défenseurs de l'appellation fut à l'origine de la création du cru Saint-Amour le 8 février 1946.

Le Vignoble

Cépage : Gamay noir

Première récolte du Domaine en Saint-Amour : 2005

Argile, granite et schiste composent ce terroir, mais c'est évidemment la présence de ces nombreux cailloux brun ocre en surface qui caractérise visuellement ce sol particulier.

La vigne est conduite en taille gobelet sur une forte densité de plantation (8.500 pieds / ha).

Le vignoble est en culture raisonnée.

Age moyen de la parcelle : 45 ans.

La Vinification

La récolte manuelle bénéficie de la vinification traditionnelle beaujolaise en grappe entière à 70 %, égrappage pour 30 %.

La macération est de 7 à 8 jours.

La régulation thermique de nos cuves inox nous permet une vinification généralement sans sulfite.

L'élevage sur lies fines est de 5 à 6 mois en cuves inox.

Après une stabilisation naturelle par le froid, la mise en bouteille est réalisée sur le Domaine.

Domaine de Gry-Sablon

Les Chavannes - 69840 ÉMERINGES - Tél : (33) 04 74 04 45 35 / Fax : (33) 04 74 04 42 66
www.gry-sablon.com