



CHÂTEAU DE
PONCIÉ
949
GAMAÏA

Appellation Beaujolais-Villages Contrôlée

Élaborée en amphore à partir de belles grappes de Gamay vinifiées en macération carbonique, sans intrant et en levures indigènes, cette cuvée marque offre les premières notes aromatiques du nouveau millésime.

Millésime 2025



Un millésime qui a mis la vigne à rude épreuve : temp pluvieux à la fleur, suivi d'un été caniculaire très sec perturbant l'avancée des maturités.

Autour du 25 août, les vendanges ont été petites en quantité mais ont révélé de **grandes qualités organoleptiques**. Des baies avec de très belles concentrations.

Un millésime **intimiste** avec un **très beau potentiel de garde**, qui marque une nouvelle étape au domaine avec la **conversion biodynamie** et la **certification Demeter**.

CÉPAGE

100% Gamay noir à jus blanc.

CULTURE DE LA VIGNE

Vignes d'environ 30 ans certifiées AB depuis 2020.

VENDANGES

Manuelles en petites caisses de 13 kg.

VINIFICATION

Encuvage à froid des grappes entières à 10°C après 24h en chambre froide.

12 jours de macération carbonique et fermentation en levures indigènes. Pressurage légèrement élevé, suivi d'une fin de la fermentation et d'un élevage en amphore.

ÉLEVAGE

100 % en amphore pendant 1 mois et demi.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Rouge clair, brillante avec de beaux reflets.

Nez : Très frais et vif, offrant des arômes de cerises rouges en premier nez, suivis de notes florales en second nez.

Bouche : Fraîche et gourmande avec des notes de fruits rouges légèrement acidulés et une belle longueur en bouche.

ACCORDS METS & VINS

Apéritif, tapas, poulpe, mets asiatiques (tataki, sushi, pad thaï...).

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Dégustez cette cuvée entre 11 et 12°C.

POTENTIEL DE GARDE

À déguster dans sa jeunesse, mais ce vin pourrait révéler de belles surprises dans les trois prochaines années.

