



LA GALLÉE

LES 3 THOMAS

SYRAH GAMAY

MILLERY RHÔNE FRANCE

Cépage

Syrah & Gamay

Millésime

2024

Terroir

Cuvée parcellaire issue d'un sol argilo-calcaire avec silices et galets roulés. Conduite des vignes en agriculture biologique depuis 2014.

Exposition

Sud-est, idéale pour favoriser la maturité des raisins.

Vinification

Assemblage de 70% de Syrah et 30% de Gamay. Cette cuvée associe la structure du Gamay et l'intensité aromatique de la Syrah. Les raisins sont vinifiés séparément en foudres.

Dégustation

La robe, d'un rouge profond. Le nez est expressif, dominé par des arômes de fruits rouges frais, accompagnés de nuances épicées et d'une touche réglissée. En bouche, la texture est souple et généreuse, avec une belle vivacité et des tanins fins qui structurent l'ensemble. La finale révèle des notes de cassis et de poivre noir, caractéristiques de la Syrah.

Il exprime tout son potentiel entre 16 et 18°C et offrira une belle garde de cinq à dix ans.

Degrés d'alcool 12,5%

www.chateaulagallee.com