

Cuvée Gamay

VIN ROUGE

Issu de l'**IGP Côtes du Tarn**, ce **Gamay** sur sols **argilo-calcaires** exprime toute la fraîcheur de son terroir. Élevé en **cuve béton**, il dévoile des arômes de **framboise**, **cerise** et délicates notes florales. Sa bouche fluide accompagne idéalement **charcuteries fines**, **volailles grillées** et **plats végétariens**, servi légèrement frais.



Sols : Argilo-calcaires, Boulbène



Cépage : Gamay



Élevages / vinifications : Cuve béton, Lies fines



Vue

Robe rouge cerise brillante, limpide, avec des reflets pourpres qui soulignent la jeunesse et la vitalité du Gamay.



Nez

Arômes expressifs de fruits rouges frais – framboise, fraise des bois, cerise – rehaussés de notes florales délicates et d'une pointe épicée.



Bouche

Attaque souple et fruitée, structure légère, acidité rafraîchissante et tanins fondus. Finale douce, fluide et désaltérante.



75 CL

13,5 % VOL



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
15-17°C



Potentiel de garde
0 à 2 ans

Accords mets et vin

Idéal avec charcuteries fines, volailles grillées, plats végétariens de saison ou apéritifs conviviaux. Service conseillé entre 13 et 15 °C.



Apéritif



Charcuteries



Volailles blanches



Plats Végétariens

À propos de la cuvée Gamay

La cuvée Gamay, du **Château d'Escabes**, est un vin rouge qui exprime la gourmandise naturelle du cépage Gamay, cultivé en **agriculture biologique** sur le terroir de Gaillac.

Gamay, un vin gourmand au cœur de Gaillac

La personnalité fraîche du Gamay

La **cuvée Gamay** du Château d'Escabes incarne une approche sincère et joyeuse du vin. Élaborée exclusivement à partir du cépage Gamay, elle revendique une identité singulière dans une région plus connue pour ses Braucol, Duras ou Syrah. Ici, le fruit prime : framboise, cerise croquante et touches florales se conjuguent pour donner un vin souple et immédiatement accessible. Loin des rouges puissants, ce Gamay joue la carte de la convivialité et de la légèreté.

Un terroir de bouldiers aux influences croisées

Le vignoble est planté sur des sols **argilo-calcaires et bouldiers**, typiques de la rive droite du Tarn. Ces terres, riches en limons et en galets, favorisent la fraîcheur et la précision aromatique. Le climat de Gaillac, marqué à la fois par des influences **méditerranéennes** et **atlantiques**, crée un équilibre rare : chaleur et ensoleillement pour la maturité du fruit, fraîcheur nocturne pour préserver l'acidité. Cette double influence confère à la cuvée une vivacité remarquable et un profil aromatique éclatant.

Un engagement bio affirmé au Château d'Escabes

Des pratiques viticoles respectueuses et certifiées

Le **domaine est certifié Agriculture Biologique depuis 2021**. Les vignes sont travaillées sans herbicides, pesticides ni engrais chimiques. Cette démarche s'inscrit dans une philosophie globale : préserver la biodiversité, favoriser la vie des sols et produire des raisins sains, riches en expression. L'entretien mécanique des rangs, l'usage d'engrais organiques et l'observation attentive du cycle végétatif guident les décisions au quotidien.

Vendanges égrappées et sélection attentive des grappes

Pour cette cuvée, les raisins sont **égrappés** afin d'éviter l'amertume des rafles et de privilégier la pureté du fruit. La vendange est soigneusement triée, garantissant uniquement les grappes les plus saines. Cette sélection rigoureuse illustre la volonté du domaine de mettre en avant le cépage Gamay sous son jour le plus gourmand, sans lourdeur ni excès de structure.

Une vinification pensée pour la pureté du fruit

Macération à froid et fermentation maîtrisée

Le processus de vinification est volontairement simple mais précis. La macération à froid, conduite autour de **10 °C en cuve béton**, favorise l'extraction en douceur des arômes primaires et de la couleur. Le Gamay exprime ainsi toute sa délicatesse, avec un profil fruité croquant et une belle luminosité. La fermentation est partiellement réalisée avec des **levures indigènes**, permettant de valoriser la microflore locale et d'ancrer la cuvée dans son terroir. Les températures de fermentation (24 °C maximum) sont maîtrisées pour conserver la fraîcheur.

Élevage en cuve et mise en bouteille sur la fraîcheur

Contrairement à d'autres vins du domaine, ce Gamay n'est pas élevé en fût. Le choix de l'**élevage en cuve** traduit une volonté claire : préserver l'authenticité du fruit. L'affinage se fait sur lies fines, avec une fermentation malolactique qui arrondit légèrement les angles sans gommer la vivacité. La mise en bouteille intervient rapidement pour maintenir la tension et offrir un vin prêt à boire dans sa jeunesse. Conditionnée en **cartons de 6 bouteilles de 75 cl**, la cuvée se destine aussi bien au marché local qu'à l'export, notamment au Canada.

Une dégustation placée sous le signe de la convivialité

Un profil sensoriel léger, brillant et fruité

La **robe** de ce Gamay se présente rouge cerise, brillante et limpide. Le **nez** s'ouvre sur des notes franches de framboise, fraise des bois et cerise, enrichies d'une touche florale et d'un léger accent épicé. En **bouche**, l'attaque est souple et fruitée. La trame est légère, avec peu de tanins, soutenue par une acidité rafraîchissante. La finale est douce, aérienne, et incite à reprendre un verre. C'est un vin qui mise sur la **fraîcheur et la buvabilité** plutôt que sur la puissance.

Des accords mets-vins pour la bistronomie et le partage

Ce Gamay se révèle un **compagnon idéal de la table conviviale**. Il accompagne parfaitement :

- une planche de **charcuteries fines** et fromages frais,
- une **volaille grillée** aux herbes,
- des **plats végétariens de saison**, comme une tarte aux légumes ou un gratin de courgettes,
- ou encore un **apéritif dinatoire** où il joue le rôle du vin de copains par excellence.

Servi légèrement frais, entre **13 et 15 °C**, il exprime tout son potentiel. Il est conseillé de le déguster jeune, pour profiter de son éclat fruité.

Distinctions et place dans la gamme du domaine

Une cuvée complémentaire aux AOP de Gaillac

La cuvée Gamay occupe une place particulière dans la gamme du **Château d'Escabes**. Elle se distingue par son appellation **IGP Côtes du Tarn**, alors que la majorité des autres vins du domaine sont classés en AOP Gaillac. Cette orientation traduit une volonté d'ouverture et d'expérimentation, en proposant une expression alternative et accessible du terroir. Elle complète ainsi les cuvées plus structurées comme le Braucol ou la Grande Réserve.

Le regard du vigneron sur son Gamay

Pour la famille Hauchard, ce Gamay illustre une démarche claire : proposer un vin de **partage**, simple mais authentique, qui valorise le fruit et la fraîcheur sans artifices. C'est une cuvée qui se veut fidèle à l'esprit du domaine : un vin franc, accessible, mais toujours empreint de sérieux dans sa conception.