



Benoît Dorsaz
Viticulteur

ch du Midi 37
1926 Fully

tél. +41 27 746 11 25
info@benoit-dorsaz.ch
www.benoit-dorsaz.ch

Gamay de Fully Clos Follatères 2022



Aspects viticoles

Cépage : Gamay

Terroir : Commune de Fully. Domaine des Follatères, tout près du coude du Rhône, terres de loess et de limons. Micro climat exceptionnel. Cette vigne située au pied de la zone naturelle des Follatères présente une biodiversité remarquable.

Vinification et élevage

Belle maturité pour ce millésime 2022. 40 % de ce vin a été vinifié en grappes entières, selon la méthode traditionnelle du Beaujolais. Pour le solde, fermentation en cuve avec remontages ou pigeages. 6 mois d'élevage.

Commentaires

La vinification en grappes entières apporte du dynamisme et des caractères fruités. La proportion de grappes entières dépend du millésime.

Nez de fraise de bois, de petits fruits et de cendre. Un gamay fier de son lieu de naissance, une vraie friandise fruitée, un vin gouleyant, soutenu et redressé par le petit côté « fumé » des gamays de Fully.

Le Gamay

Cépage emblématique du Beaujolais, on trouve aussi le gamay dans la vallée de la Loire. Ce cépage sensible à l'oïdium et au gel de printemps est arrivé en Valais au XIXème siècle. Au bord du Rhône, le gamay donne un vin fruité et élégant qui surprend par la qualité de ses arômes. Le terroir granitique de Fully lui convient particulièrement