

TERROIR

Beaujolais
Cépage: Gamay
Sol: Argilo-calcaire

VINIFICATION

Récolte manuelle, tri sélectif des raisins, cuvaion en grappe entière et en cuve semie-ouverte avec clayage, remontages.

Cuvaion courte de 12 à 15 jours avec contrôle des températures à 22/25°C, pressurage pneumatique.

ELEVAGE

Elevage sur lies fines en cuve inox pendant 8 à 11 mois



DEGUSTATION

OEIL

Robe rouge cerise profond aux reflets violines.

NEZ

Le nez complexe de fruits rouges bien mûrs (cerise, fraise), quelques notes de fruits noirs.

BOUCHE

La bouche est généreuse, charnue. Les fruits sont bien présents et la finale est fraîche.

ALLIANCE METS ET VIN

Ce vin s'accordera très bien avec de la charcuterie, des rognons, un saucisson en croustade ou des fromages régionaux

Température de service: 12 à 14 °C