

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

Belle robe grenat aux reflets violines.

NEZ

Le nez marie intensité et complexité avec des notes de fruits très mûrs dont émergent des parfums de framboise.

BOUCHE

La bouche est ample, chaleureuse avec des notes de fraises écrasées et une finale pleine de fraîcheur.

ALLIANCE METS ET VIN

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

Température de service: 12 à 14 °C