

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

La robe est rouge grenat assez soutenu.

NEZ

Puissant, mariant avec élégance des notes florales (rose, iris), ainsi que des notes de giottes et de framboise.

BOUCHE

L'attaque est franche, des arômes de fruits rouges dominant. La bouche équilibre parfaitement tanins, rondeur et acidité.

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