



SITUATION
Beaujolais

CÉPAGE
Gamay

TERROIR
Sols granitiques et schisteux



PRÉSENTATION

A l'extrémité sud de la Bourgogne viticole, le Beaujolais est une région incontournable et célèbre dans le monde entier grâce au Beaujolais Nouveau. Mais au-delà de ce vin festif, c'est aussi un grand terroir où le cépage Gamay, né ici, se révèle comme nulle part ailleurs. Le sol granitique des Monts du Beaujolais lui permet de s'exprimer dans un registre bien spécifique et de démontrer toutes ses qualités. Un climat plus chaud que dans le reste de la Bourgogne influe également sur le caractère des vins qui possèdent un fruité intense et une belle souplesse.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Macération fermentaire en cuves ouvertes thermorégulées durant environ 10 jours.

Elevage en cuves inox durant 5 à 6 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet délicat associant des notes florales (violette, pivoine) au caractère très fruité du cépage Gamay. La bouche est fraîche, charnue et subtilement gourmande avec des notes de fruits rouges. La finale est rafraîchissante et toujours sur le fruit.

SERVICE

Servir à 12-13° C.

A déguster dans sa prime jeunesse ou dans les 3 ans pour préserver le plaisir du fruit.

ACCORDS GOURMANDS

Plateaux de charcuteries et fromages

Entrées et plats végétariens

Viandes et volailles grillées ou rôties

