



SITUATION
Beaujolais

CÉPAGE
Gamay

TERROIR

Sols granitiques et sablonneux, légèrement argileux



PRÉSENTATION

Au sud de la Bourgogne, l'aire d'appellation "Beaujolais-Villages" s'étend sur 38 communes de 2 départements : Rhône et Saône-et-Loire.

C'est dans les célèbres "bouchons" lyonnais que ce vin a connu la gloire et assuré sa renommée, parfait compagnon d'une cuisine joviale et savoureuse.

La majeure partie de l'appellation "Beaujolais Villages" se trouve dans les vallées de la Vauxonne et de l'Ardières et représente 25% de la production totale du Beaujolais.

Compte-tenu de la topographie locale, le vignoble subit les influences de plusieurs microclimats venant enrichir la typicité des vins qui y sont élaborés.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Macération fermentaire en cuves ouvertes thermorégulées durant environ 10 jours.

Élevage en cuves inox durant 6 à 7 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet frais aux parfums de petits fruits rouges et noirs (fraise, mûre) et de fleurs (rose, muguet). Bouche soyeuse, souple et gourmande.

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

