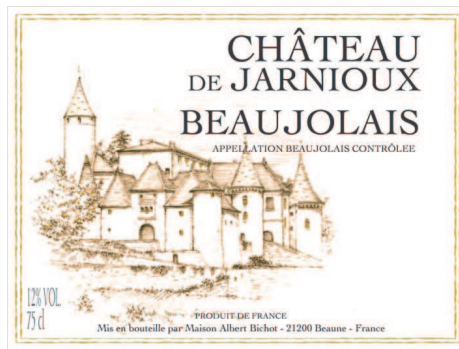


BEAUJOLAIS CHÂTEAU DE JARNIOUX



Beaujolais

La vigne :
 Sols argilo-calcaires

Gamay

Vinification :
 Cuves inox thermorégulées
 10 jours

AOC Régionale

Élevage :
 100 % en cuves
 5 à 6 mois



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, s'exprime comme nulle part ailleurs. De tradition viticole, Jarnioux et ses paysages vallonnés présentent de beaux points de vue sur la vallée de la Saône. Dominant le village dont il porte le nom, le château du XIIème siècle dresse fièrement sa silhouette de forteresse dans le paysage de vignes qui l'entoure. Sur Jarnioux, les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires, sols d'origine sédimentaire (et comparables aux sols Bourguignons). Sur cette terre d'exception, le climat plus chaud que sur le reste de la Bourgogne, les sols et les hommes contribuent à la forte exception du cépage Gamay et à l'affirmation d'un véritable terroir Beaujolais.

Dégustation

Le nez est friand, frais et typé avec des notes de fraise et de bonbon. En bouche, il est rond et coulant et le corps est subtilement gourmand avec des notes de fruits rouges. La finale, quant à elle, est rafraîchissante et toujours sur le fruit.

Accords mets/vins

Il accompagnera vos plateaux de charcuteries, plats italiens ou vos tartes salées.

Service et garde

A servir entre 12 et 13°C.

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