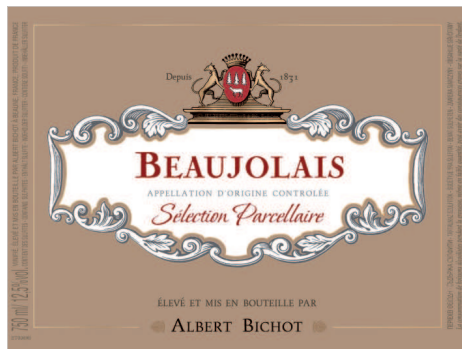


BEAUJOLAIS "SÉLECTION PARCELLAIRE"



Beaujolais

La vigne :
 Sols granitiques et schisteux

Gamay

Vinification :
 Cuves inox thermorégulées
 10 jours

AOC Régionale

Elevage :
 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. Le sol granitique des Monts du Beaujolais permet au Gamay de s'exprimer dans un registre bien spécifique et lui permet 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 une belle puissance aromatique et un fruité intense rempli de nuances.

Dégustation

Le nez est à la fois fin et intense, avec des notes florales de violette et de pivoine, complétées par le caractère fruité du cépage. La bouche est fraîche et charnue et le corps subtilement gourmand avec des notes de fruits rouges. La finale, quant à elle, est longue, 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.