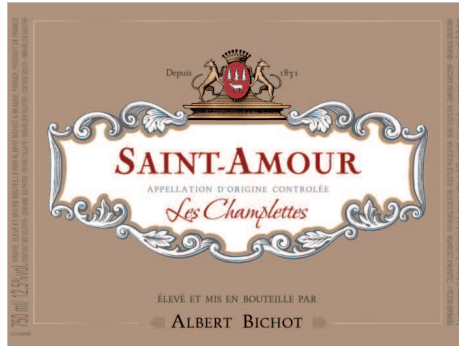


SAINT-AMOUR "LES CHAMPLETTES"



Beaujolais

La vigne :
 Sols calcaires granitiques
 et schisteux

Gamay

Vinification :
 Cuves inox thermorégulées
 10 jours

AOC Village

Elevage :
 100 % en cuves
 8 à 9 mois

Saint-Amour fait partie des 10 grands crus du Beaujolais. Cette appellation est située sur des pentes douces, adossées à la montagne de Bessay, orientées est et sud-est vers la Saône. Les sols, mélanges complexes d'éléments calcaires, granitiques et schisteux, donnent au cépage Gamay l'occasion de révéler l'une de ses plus belles expressions dans un registre fruité, épicé mais également structuré. Ce sont des vins qui gagneront en puissance au fur et à mesure des années.

Dégustation

Au nez, ce Saint-Amour "Les Champlettes" exhale des notes de réglisse, avec une pointe fumée, puis des arômes fruités tels que la cerise. En bouche, ce vin est ample et souple et le corps subtilement gourmand avec des notes d'épices légèrement poivrées. La finale, quant à elle, est longue et fruitée.

Accords mets/vins

Dégustez ce Saint-Amour avec de la charcuterie, des viandes rouges grillées ou des fromages légers.

Service et garde

A servir à 14°C.

Peut se conserver jusqu'à 5 ans.

