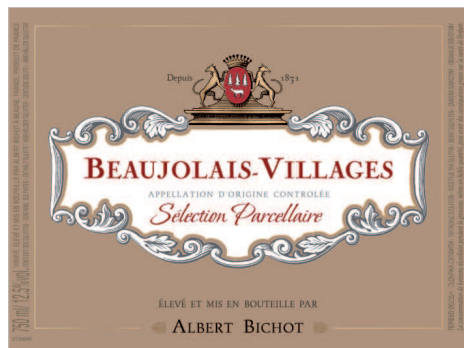


BEAUJOLAIS-VILLAGES "SÉLECTION PARCELLAIRE"



Beaujolais

La vigne :
 Sols granitiques et sablonneux,
 légèrement argileux

Gamay

Vinification :
 Cuves inox thermorégulées
 10 jours

AOC Régionale

Elevage :
 100 % en cuves
 6 à 7 mois

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 qu'il 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.

Dégustation

Ce Beaujolais-Villages exhale au nez des parfums fruités de petits fruits rouges (fraise et mûre) et de fleurs (rose, muguet). La bouche est soyeuse, veloutée et gourmande.

Accords mets/vins

Il accompagnera vos plateaux de charcuteries, mais aussi les viandes rouges voire les viandes grillées au barbecue.

Service et garde

Servir entre 12 et 13°C.

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