

Origine : Grand Cru du Beaujolais

Cépage : 100% Gamay

Élevage : Après la récolte manuelle, les plus belles grappes entières sont triées à l'aide d'une table de tri et sont déversées avec précaution par gravité dans les cuves en béton, macération semi-carbonique d'une dizaine de jours, pressurage, fermentation malolactique, vieillissement sur pile pendant 2 à 3 ans selon les années.

Fiche de dégustation :

Visuel : Rouge à reflets ambrés, teintés.

Olfactif : Nez puissant, tannique, avec des notes de bigarreau très mûres.

Gustatif : Facile à boire, velouté avec une belle longueur en bouche. Arômes de mûre et de réglisse

Accord mets et vins :

Convient parfaitement avec un gigot d'agneau, ou plus simplement avec un barbecue.