

# COLLIN BOURISSET

DEPUIS 1821

## BEAUJOLAIS

*Appellation d'Origine Protégée*

### Château de la Rigodière

#### REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

**CEPAGE** Gamay Noir

#### SOL

Calcaire avec quelques zones de granite.

#### VINIFICATION & ELEVAGE

La viticulture est très traditionnelle avec un fort respect de l'environnement. La récolte est manuelle et permet un tri rigoureux des meilleurs raisins.

#### NOTES DE DEGUSTATION

Robe pleine d'éclat tout en profondeur et en intensité. Nez éclatant, arômes intenses de fruits noirs (cassis, mûre...) relevé par une touche de réglisse sur fond de violette. Bouche d'une profondeur remarquable, d'une texture veloutée et d'un bel équilibre. Un Beaujolais séducteur !

#### ACCORDS METS & VINS

A servir avec des plats de tous les jours, légumes grillés, poissons grillés ou sashimi.

**TEMPERATURE DE SERVICE** de 15 à 18 °C

#### DOMAINE

*Propriété familiale depuis 1821, le Château de la Rigodière est exploité par Eric Roche de la Rigodière. La conduite du vignoble est traditionnelle et respectueuse de l'environnement : travail des sols, enherbement des parcelles et faibles rendements. Les vendanges se font manuellement et permettent un tri sélectif des raisins.*

