

COLLIN BOURISSET

DEPUIS 1821

BEAUJOLAIS-VILLAGES

Appellation d'Origine Protégée

Le Perréon

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE

Gamay Noir

SOL

Plantées sur des sols granitiques issus de roches formées il y a plus de 320 millions d'années, les vignes de Gamay Noir trouvent ici un terrain parfait à l'expression de ce cépage emblématique de la région.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification beaujolaise de raisins entiers. Macération environ 10 jours. Elevage en cuve sur lies fines entre 9 et 12 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

Louis Bourisset vous invite à redécouvrir la forte personnalité du Gamay Noir, charnu et épicé autant que rond et d'une agréable fraîcheur.

ACCORDS METS & VINS

Servir sur des terrines, viandes froides ou poissons grillés.

TEMPERATURE DE SERVICE

de 15 à 18 °C

GARDE

2 à 4 ans

