

- DEPUIS 1821

BEAUJOLAIS-VILLAGES

Appellation d'Origine Protégée Sans Soufre Ajouté

REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

SOL

Cristallin

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification traditionnelle en grappes entières avec chapeau immergé. Cuvaison de 7 à 8 jours.

NOTES DE DEGUSTATION

D'une belle robe rouge cerise, ce vin offre un nez aux arômes de fruits rouges où dominent le cassis et la fraise.

ACCORDS METS & VINS

Parfait sur les plats de charcuterie et volailles.

TEMPERATURE DE SERVICE 11-13 °C

GARDE 2 à 4 ans

DOMAINE

Près de 10 ans d'expérience dans la vinification de vin "Nature" Sans Soufre Ajouté. Notre savoir-faire est reconnu par les professionnels. La culture de nos vignes et nos méthodes de vinification résultent d'une réelle démarche environnementale.





