





VIN ROUGE SOUPLE ET PULPEUX

Beaujolais

LA DÉGUSTATION

Œil : Robe rouge limpide avec des reflets grenat-pourpre.

Nez: Frais, précis sur des notes de petits fruits rouges (fraise des bois, framboise,

groseille).

Bouche : Ample, profonde, les tannins suaves ordonnent un ensemble gourmand et plaisant. Rétro-olfaction de fleurs (pivoine) et d'épices (poivre blanc).

LES ACCORDS METS & VIN

Pour accompagner vos plats: charcuteries, volailles grillées, viandes rouges, fromages affinés, desserts aux fruits rouges. Chez nous en famille, nous le servons avec un filet mignon braisé aux pommes de terre nouvelles.

Température de service : 14 à 16 °C.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Cépage: Gamay.

Vinification : Vendange manuelle puis triple tri : à la vendange, au chargement et à

la réception. Vinification traditionnelle, macération semi-carbonique.

Élevage: En cuves pour conserver les arômes.

LE TERROIR

Cette appellation régionale de 6 000 hectares débute au sud de Mâcon et se prolonge jusqu'aux portes de Lyon. Elle repose sur une mosaïque de terroirs : des granites au nord, des silices au centre, des roches calcaires dans les pierres dorées.

LE SAVIEZ-VOUS?

Le Beaujolais fait officiellement partie de la Grande Bourgogne viticole. Il tient son nom des sires de Beaujeu qui conquirent la région jusqu'en 1400.

Le Beaujolais Rouge représente 97 % des volumes de l'appellation d'origine contrôlée Beaujolais.



vincod.com/7KV8ZF

Il nous ressemble ce petit cavalier qui est apposé sur nos bouteilles. Il est conquérant et joyeux, indépendant et courageux, généreux et loyal. Et fier aussi de son pays, la Bourgogne, de son métier, de ses produits. Nous travaillons avec sincérité et énergie pour exprimer le meilleur de nos terroirs et vous procurer du plaisir avec nos vins. Un plaisir simple et juste. Luand vous les dégusterez, ces vins issus d'une agriculture précise et respectueuse, vous penserez certainement à nos vignerons coopérateurs qui ont donné le meilleur d'eux-mêmes, souvent depuis des générations. Vous dégusterez un petit morceau de civilisation.

Vins du Beaujolais