



## Domaine des Fonds

### Classification :



Village

Région : Le Beaujolais

Cépage : Gamay

## Saint Amour (Rouge)

*Le Beaujolais - Gamay*

### Origine

Le Saint Amour est exposé nord/nord est sur des sols schisteux.

### Vinification

Les vendanges sont manuelles, le raisin est amené en petites caisses jusqu'à la cuverie. Le raisin est trié puis partiellement égrappé (50 à 70%). La vinification traditionnelle dure 10 à 14 jours, les pigeages et remontages sont décidés en fonction du millésime.

### Notes de dégustation :

Œil : Couleur grenat, intense, reflets carmin.

Nez : Expressif, fruité, intenses arômes de fruits noirs sur des notes de pivoine, de mûre et de myrtille.

Bouche : Elle est croquante et intense. On y retrouve les fruits noirs et la pivoine. Une belle intensité. Les tanins sont présents mais restent soyeux, la bouche est ainsi structurée, ronde et présente une belle longueur.

### Mets d'accompagnements

Idéal sur les viandes rouges, le lapin et le gibier à plume. Il se consommera dans les 5 ans mais peu tout aussi bien vieillir.



Température de service :

15°C

Durée de conservation :

5 ans