Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine des Fonds

Classification :

Village

Région : Le Beaujolais

Cépage : Gamay





Température de service :
15°C

Durée de conservation :
5 ans

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.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com