



Aire de production

Appellation régionale récoltée sur le territoire de 38 communes dans l'appellation Beaujolais. Elle couvre 6 000 hectares.

Origine

Roches anciennes de type granite, schiste. La lente décomposition du granite donne des sables siliceux ou « gore » dont l'épaisseur peut varier dans certains endroits d'une dizaine de centimètres à plusieurs mètres, sous forme d'arènes granitiques.

Cépage

100% Gamay

Vinification et élevage

Vinification en cuve inox thermo-régulée à 30°C par macération semi-carbonique. L'élevage se déroule en cuve pour une durée allant de 3 à 6 mois.

Notes de dégustation

COULEUR : Pourpre et limpide.
NEZ : A dominante de banane sur des nuances fruitées (ananas, bonbons aux fruits acidulés) et florales.
PALAIS : Elegant, racé, vif et charnu. On retrouve des saveurs de banane et de salade de fruits. Vin frais et persistant.

Accords mets et vins

Vin de plaisir par excellence, à boire au gré de vos désirs. A déguster avec un casse-croûte, des charcuteries, une pizza ou des grillades.

Service

15°C

Potentiel de garde

2 ans