

SAINT-VÉРАН

Cépage : Chardonnay

Couleur : Blanc

Terroir : Mâconnais ; sol argilo calcaire ; exposition Sud-Est
Âge de la vigne : 40 ans
Culture : Méthode de lutte raisonnée, vignes enherbées

VINIFICATION

Récolte mécanique et manuelle
Débourbage et vinification à basse température
Embouteillage au domaine, filtration légère

ÉLEVAGE

Élevé minimum 6 mois en cuve inox

DÉGUSTATION

Oeil : Robe claire
Nez : Parfums d'agrumes et une pointe de minéralité
Palais : Un vin élégant et racé

SERVICE

Température de service : 9-10°C

Accord mets-vins : Idéal avec les poissons, entrées froides et peut se servir à l'apéritif



Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90
contact@lagammebeaujolaise.com
237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com

SAINT-AMOUR

Cépage : Gamay

Couleur : Rouge

Terroir : Beaujolais ; sol argilo-siliceux granitique ; exposition Sud-Est

Âge de la vigne : 50 ans

Culture : Méthode de lutte raisonnée, vignes enherbées

VINIFICATION

Récolte manuelle, tri sévère

Méthode traditionnelle

Cuvaison de 10 à 15 jours en vendanges entières

Embouteillage au domaine, filtration légère

ÉLEVAGE

Élevé minimum 6 mois en cuve émaillée et en partie en fût

DÉGUSTATION

Oeil : Robe rouge cramoisie

Nez : Notes de fruits rouges et de fleurs

Palais : Un vin séducteur et charnu, fin et voluptueux

SERVICE

Température de service : 11-13°C

Accord mets-vins : Idéal avec les viandes rouges, les volailles et charcuteries



Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com