

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