

Les Beaujolais

Beaujolais *Les Griottes*

C'est le Beaujolais typique : fruité, frais, gouleyant, croquant avec un côté acidulé de fruits rouges frais : griottes, framboise, fraise. Vin convivial par excellence, il se boit entre amis de façon décontractée. Il se marie avec une grande variété de circonstances et de mets. Il est parfait pour les barbecues, mâchons...

Personnalité de la cuvée

Issue des plus jeunes vignes du domaine, cette cuvée développe la fraîcheur des fruits rouges. Elle s'appelle les Griottes car le bas des vignes est bordé de nombreux cerisiers, merisiers et griottiers. Elle est particulièrement adaptée aux moments de convivialité entre amis.

De la vigne au verre

Cépage : Gamay 10 hectares sur un sol de granites sombres à Saint Vérand exposition sud ouest plus achat de raisins sur terrain argilo calcaire Culture raisonnée, vendanges manuelles, taille cordon de Royat et Guyot Vinification : Beaujolaise traditionnelle semi carbonique, macération 5 jours en cuves béton et inox, minimum de SO2, pressurage pneumatique. Elevage : 3 à 6 mois en cuves inox.

Service

À boire dans les 2 ans.

Température de service : 12 °C.

Accords mets et vins

Entrées, salades, terrines, soupes épaisses, potées, poissons, cabillaud sur crème de lentilles, oeufs en meurette, « Lyonnaiseries », saucisson brioché, charcuteries, mousse de volaille, viandes blanches et rouges, volailles, côtelettes d'agneau, côte de porc, steak de bœuf, Saint Marcellin, sorbets aux fruits rouges.

Notes de dégustation

Oeil - rubis.

Nez - petits fruits rouges acidulés et bonbon.

Bouche - tendre, chair de cerises.



agrandir l'étiquette du Beaujolais Les Griottes