

BEAUJOLAIS NOUVEAU

COEUR RUBIS

2025

Le vin nouveau est le premier vin mis en vente après les vendanges. Elle ne peut intervenir qu'après le 3ème jeudi de novembre. C'est pour cette raison que les Beaujolais Nouveaux arrivent chaque année à cette date !

Après une vinification plus courte que pour un vin de garde, le Beaujolais Nouveau développe des caractéristiques typiques des vins nouveaux : de la légèreté et beaucoup de fruité.

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Sables limoneux et granitiques

CÉPAGE : 100% Gamay noir à jus blanc

VINIFICATION : Vendanges manuelles – Mise en cuve en grappes entières et vendanges égrappées – macération carbonique : +/- 5-6 jours – contrôle des températures à 27/28°. Élevage en cuve béton – Mise en bouteille en octobre.

DEGUSTATION

Tout ce que l'on peut espérer d'un Beaujolais Nouveau, tout simplement sur la gourmandise et le plaisir !

ROBE : Rouge rubis vif et éclatant.

NEZ : Une expression intense et immédiate de framboise, de fraise et de griotte.

BOUCHE : Souple, fine, aux agréables saveurs fruitées.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Plateaux de charcuteries, fromages & viandes froides.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 13°-15°

GARDE : 1 à 2 ans

