

BEAUJOLAIS VILLAGES

NOUVEAU

COEUR POURPRE 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 !

En comparaison au Beaujolais Nouveau, le Beaujolais Villages Nouveau offre plus de structure et de complexité sans jamais perdre son identité de vin de convivialité !

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

Un Beaujolais Villages Nouveau marqué par l'harmonie entre les arômes persistants et le volume en bouche, étayés par les tanins ronds et fondus.

ROBE : Rouge grenat aux reflets pourpre profonds.

NEZ : Fin et élégant sur des senteurs florales, de petits fruits rouges et noirs mûrs.

BOUCHE : Une matière ronde et velouté relevée de tanins fins pour un bel équilibre.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Salades lyonnaises, gésiers de volailles & fromages.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 13°-15°

GARDE : 1 à 2 ans

