

SAINT-AMOUR

\sɛ̃\ - \a.muʁ\
TRADITION DU BOIS

DE LA SALLE
2024

À l'extrémité septentrionale du Beaujolais, Saint-Amour-Bellevue enfante un cru au nom enchanteur. Ses vignes situées pour la plupart à 250 m d'altitude sont plantées sur des terrains granitiques et argilo-siliceux, des cailloutis, des couches schisteuses. Cette diversité produit des vins gourmands, élégants et séduisants.

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Sols d'argiles limoneuses et cuvettes d'alluvions récentes de la Saône.

CÉPAGE : 100% Gamay noir à jus blanc

VINIFICATION : Vendanges manuelles – Mise en cuve en grappes entières – macération carbonique : +/- 10 jours – contrôle des températures à 27/28°. Mise en bouteille février/mars.

DEGUSTATION

Des parfums très expressifs de petits fruits rouges comme le cassis, la framboise auxquels s'allient quelques nuances épicées donnent le ton. La bouche est dotée d'une belle matière, équilibrée et gourmande, un véritable plaisir pour le palais.

ROBE : Rouge cerise intense et brillante.

NEZ : Ouvert sur des notes fruitées.

BOUCHE : Ronde, gourmande relevée en finale par des tanins soyeux.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Viandes blanches et volailles rôties.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14°-15°

GARDE : 3 à 5 ans

