BEAUJOLAIS-VILLAGES

VELOURS DE COTEAUX

2022

Première appellation en France à avoir utilisée le terme « villages » à partir de 38 communes de la Saône et Loire et du Rhône. Le Beaujolais-Villages se partage ; facile à consommer, il agrémente à merveille les plats régionaux.

Velours de Coteaux provient d'une sélection de parcelles en coteaux situées entre Jullié, Emeringes et Pruzilly aux abords des crus Juliénas et Saint Amour.

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Sables limoneux et granitiques
CÉPAGE : 100% Gamay noir à jus blanc
VINIFICATION : Vendanges manuelles – Mise en cuve en grappes entières – macération carbonique : +/- 7-8 jours – contrôle des températures à 27/28°. Mise en bouteille février/mars.

DEGUSTATION

Un vin ample, gourmand où le fruit s'exprime avec élégance et persistance. Ce Beaujolais Villages conjugue équilibre, rondeur et caractère.
ROBE : Rouge vif aux reflets pourpres.
NEZ : Ouvert sur des notes de fruits rouges et fruits noirs.
BOUCHE : A la fois concentrée et fraîche dotée d'une belle longueur.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Charcuteries.
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14°-15°
GARDE : 2 à 3 ans

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

JULIÉNAS CHAINTRÉ
VIGNERONS ASSOCIÉS

SICA CHÂTEAU DU BOIS DE LA SALLE • 69840 JULIÉNAS • FRANCE • Siège social : Tél. 33 (0)4 74 04 41 66 • Fax 33 (0)4 74 04 47 05
E-mail : contact@julienaschaintre.fr - Site : julienaschaintre.fr