

Chamodère

Régnié

INFORMATION

Appellation : Cru du Beaujolais

Cépage : Gamay

Alcool : 13,5%

Certification : Vin biologique en conversion Biodyvin

Bio : Oui



VINIFICATION

Méthode : Macération en grappe entière traditionnelle du Beaujolais, levures indigènes.
Elevage en cuve béton.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Beaujolais

Surface :

Type de sol : Arènes granitiques

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Couleur grenat, intense

Nez : Fruité, racé, subtils arômes de pivoine, intenses arômes de fruits rouges, arômes de grillé

Bouche : Profonde, riche, charnue, intenses notes de fruits rouges, tanins soyeux, longue persistance

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 15°C

Accords mets et vins : À vocation apéritive, Charcuteries, Huitres, Viandes rouges grillées, Poulet rôti

Garde : Vin à déguster dès maintenant avec un potentiel de garde de 3-4 ans.