

L'Amourgandise

Beaujolais Villages

INFORMATION

Appellation : Beaujolais Lantignié

Cépage : Gamay

Alcool : 13% vol

Certification : Vin biologique- en conversion Biodyvin

Bio : Oui



VINIFICATION

Méthode : La cuvée est un assemblage de deux cuves fermentées en levures indigènes : l'une en macération traditionnelle en grappe entière à basse température, l'autre en vendange égrappée avec macération pré-fermentaire à froid. L'élevage court se fait 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 rouge, éclatante

Nez : Fin, fruité, intenses arômes de fruits rouges, arômes de poivre blanc

Bouche : Gourmande, délicate, tanins fins.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 13°C

Accords mets et vins : À vocation apéritive, Charcuteries, Carpaccio de Saint-Jacques, Poissons crus, Viandes blanches

Garde : Vin prêt à boire - A consommer dans les 2-3 ans.