# SAINT-AMOUR

## SAINT-AMOUR

### INFORMATION

**Appellation :** AOP SAINT-AMOUR CRU DU BEAUJOLAIS

**Cépage :** GAMAY NOIR A JUS BLANC

**Alcool :** 13%

**Certification :**

**Bio :** Non

### VINIFICATION

**Méthode :** Récolte manuelle, encuvage grappes entières, température contrôlée, fermentation 8 jours,

### CONDITIONNEMENT

**Format :** 37.5 cl, 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6 ou 12 pour les 1/2




### TERROIR

**Région Viticole :** BEAUJOLAIS

**Surface :** 7 HA SUR 280 DE L'APPELLATION

**Type de sol :** ARGILO CALCAIRE JURASSIQUE

**Climat :** Tempéré

### DÉGUSTATION

**Œil :** Rubis très vif.

**Nez :** Kirsch, souple, bonne harmonie.

**Bouche :** Frais, souple, tannins et rondeur.

### SERVICE & CONSERVATION

**T° de dégustation :** 15°

**Accords mets et vins :** Escalope de ris de veau, fromages de chèvre sec

**Garde :**