

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 :