

Sous la Croix

Régnié

INFORMATION

Appellation : Cru du Beaujolais

Cépage : Gamay

Alcool : 13,5% vol

Certification : Vin biologique- en conversion Biodyvin

Bio : Oui



VINIFICATION

Méthode : Eggrapage, levures indigène, macération avec pigeages réguliers. Elevage sur lies avec bâtonnages réguliers

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl, 1,5 l

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Beaujolais

Surface :

Type de sol : sol granitique

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Couleur noire, profonde, reflets violines

Nez : Élégant, puissant, puissants arômes de fruits noirs, subtils arômes de moka.

Bouche : Raffinée, puissante, ample, tanins veloutés, longue persistance.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 15°C

Accords mets et vins : Viandes blanches grillées, Pigeonneaux, Truffe

Garde : Vin à déguster et à apprécier dès aujourd'hui. Potentiel de garde de 5 à 10 ans.