



Beaujolais



CÉPAGE : GAMAY NOIR À JUS BLANC

APPELLATION : BEAUJOLAIS ROUGE AOC

VIGNOBLE :

ASSEMBLAGE DE TROIS PARCELLES DU DOMAINE SUR LES COMMUNES DE POMMIERS, BAGNOLS ET CHATILLON D'AZERGUES. 8 000 PIEDS À L'HECTARE. 50 HL/HA

VINIFICATION :

MACÉRATION PRÉ-FERMENTAIRE À CHAUD À 60°C POUR EXTRAIRE DES ARÔMES FRUITÉS ET UNE BELLE COULEUR ROUGE VIF SUIVIE D'UNE MACÉRATION COURTE DE 3 JOURS.

VINIFICATION SANS SULFITE, SULFITAGE A LA MISE EN BOUTEILLE

DÉGUSTATION : ROBE ROUGE AUX REFLÈTS VIOLINE.

NEZ INTENSE ET FRUITÉ. ATTAQUE VIVE RELAYÉE PAR DES TANINS SOUPLES POUR UN VIN GOURMAND, FRAIS ET TOUT EN RONDEUR.

ACCORDS METS ET VINS : TRÈS AGRÉABLE À L'APÉRITIF.

S'ACCORDE À MERVEILLE AVEC VOS PLANCHES DE CHARCUTERIES, PIZZA, VERRINES DE LÉGUMES, STEAKS VÉGÉTARIENS, FROMAGES FRAIS, FROMAGES DE CHÈVRE.

CONSEILS DE SERVICE :

À SERVIR FRAIS : 12 À 15°C

À DÉBOUCHER AU DERNIER MOMENT POUR CONSERVER TOUT SON FRUIT.

À APPRÉCIER DANS SA JEUNESSE (DANS LES 1 À 2 ANS)



DOMAINE JP RIVIERE

520 Chemin des Grands Taillis 69480 Lachassagne

04 74 67 00 67

contact@domainejpriviere.com

www.domainejpriviere.com