LES ENRACINES

Beaujolais-Villages A.O.P.

Pur Beaujolais

REGION
France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

DOMAINE
Du pur, de l'énergie, du fruit c'est ce que l'on vous promet ! Un vin 100% originel, à l'image des jeunes vignerons du Beaujolais, décontractés d'apparence mais intransigeants dans les vignes qu'ils cultivent de génération en génération.

SOL
Sol de granite rose décomposé, mélangeant sable et cailloux. Sélection de vieilles vignes de 5o ans d'âge en moyenne, situées sur des coteaux plein sud près des villages de Lantignié, Régnié ou Le Perréon.

VINIFICATION & ELEVAGE
L'approche est traditionnelle, avec une vendange réalisée en bacs pour ne pas écraser les baies. Tout est fait au plus juste pour valoriser l'expression du Gamay et respecter la pureté du fruit, issu de ces beaux terroirs de granite. Un vin sans soufre ajouté de la vendange à la mise en bouteille.

NOTES DE DEGUSTATION
Au nez, un vin pur et minéral avec des notes de pivoine et de fruits rouges. En bouche, richesse et équilibre.

ACCORDS METS & VINS
A servir sur des terrines, des viandes grillées ou des fromages type comté affiné.
VEGGIE : Salades composées et terrines de légumes.

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE de 1 à 3 ans

Collines beaujolaises

Gamay Noir

POINT FORTS

- 100% Cépage Gamay noir
- 100% Sans soufre ajouté
- 100% Vegan friendly

LES ENRACINES - La Terrière - 1031 route du Château - 69220 - Cercié - T 04 74 66 877 80
www.terroirs-et-talents.fr - info@terroirs-et-talents.fr