

SAINT AMOUR

AOC Rouge

Beaujolais

Le vignoble du Beaujolais est situé dans le nord du département du Rhône et sur quelques communes de la Saône-et-Loire.

Administrativement rattaché au vignoble de Bourgogne, l'aire de production correspond au piémont des monts du Beaujolais, entre Mâcon et Lyon.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée



Notre sceau en Bourgogne
Dufouleur Père & Fils

Le St-Amour est l'un des dix crus du vignoble du Beaujolais, qui sont du nord au sud : le saint-amour, le juliéas, le chéas, le moulin-à-vent, le fleurie, le chiroubles, le morgon, le régnié, le brouilly et le côte-de-brouilly.

C'est le plus septentrional des crus du Beaujolais, il trouve naissance dans un vignoble presque exclusivement situé en Saône et Loire.



CEPAGES :

100% Gamay.



ELABORATION :

Les raisins ont été vendangés et éraflés à 20%. Macération à froid pour un maximum d'extraction de la couleur. Fermentation alcoolique en cuve ouverte à l'image des vinifications traditionnelles des vins de Bourgogne. Fermentation malo-lactique faite à 100%. Elevage en cuve inox pour un maximum de fraîcheur aromatique au nez et de vivacité en bouche.



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe : belle robe pourpre profonde avec de légers reflets violets, limpide et claire.

Nez : plaisant et ouvert sur un bouquet de fruits frais (fraise, abricot, prune) avec une légère touche de fleurs (pivoine, réséda) et d'épices au second nez.

Bouche : attaque franche, beaucoup de fraîcheur et de rondeur en bouche, belle vivacité, tanins souples et soyeux.



HARMONIE METS/VINS :

Vin idéal pour accompagner les viandes blanches ou rouges (barbecue), les entrées froides ou chaudes, les charcuteries et les fromages pas trop forts.

Service à 12 et 13°C.



POTENTIEL DE GARDE :

3 ans et plus.

