

Le spécialiste des Vins en Beaujolais-Mâconnais vous fait partager son histoire, celle d'une maison Beaujolaise fondée en 1938. De sa longue expérience, elle a su gagner une légitimité et une reconnaissance dans sa région, en France et dans le monde, en présentant pour chaque millésime, le meilleur de chaque terroir du Beaujolais et du Mâconnais.



Dégustation :

Robe rubis, reflets brique, limpide et brillante ; nez ouvert sur des notes de cerise, de griotte, de poivre noir et de bois torréfié, gamay qui pinote ; attaque souple, fruitée, tanins satinés qui se fondent, assez mince ; finale souple, légère sur les épices.

Raisin issu de l'agriculture Biologique, avec vendange manuelle et tri à l'arrivée.



Accords Mets et Vins :

Parfait sur des viandes rouges de bœuf, fromages doux et gibier.



Cépage :

100 % Gamay



Garde :

5 à 10 ans.

