

COLLECTION 69

BEAUJOLAIS

G A M A Y

69? It's Beaujolais country! The department of the Rhône, north of Lyon. It also happens to be the year I was born into this wonderful wine region. So for me, 69 is unforgettable and I hope it will become so for you too, once you taste it. Beaujolais 69 is all about pleasure - from the pretty colour and fresh fruity aromas to the satin-smooth mouthfeel. Enjoy it gently chilled between 10 and 12C, on its own, with simple home cooked meals ... or perhaps as a little nightcap.

Christophe COQUARD

TERROIR

Sols Argilo calcaire, granitique avec du sable.

WINEMAKING

La macération des raisins partiellement égrappés, récoltés manuellement à pleine maturité, dure environ 8 jours en cuve inox pour une extraction optimale de la matière phénolique qui apportera une vraie consistance au vin. Contrôle stricte des températures durant la fermentation alcoolique afin de préserver les spécificités aromatiques et olfactives du vin. (L'objectif est de préserver l'élégance et la finesse du Fruit et du Gouleyant tout en recherchant de la structure et de la matière).

TASTING

Le Beaujolais 69 présente une magnifique robe rubis aux nuances pourpres. Le nez offre une superbe intensité, des arômes gourmands de fruits noirs, de cerises et de framboises. La bouche est vive, les tanins sont très soyeux, les saveurs fruitées apportent beaucoup de rondeur et de charme, pour un ensemble tout en fruit et en volupté.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Déguster frais, entre 10 et 12°C sur de nombreux plats ou seul en apéritif, c'est le vin de l'amitié et de la convivialité, un vin de partage!

