

COLLECTION MAISON

# SAINT-AMOUR EMPREINTE D'AMOUR

CRU BEAUJOLAIS

Engraved in the familial heart, the house is imprinted of love.

Artwork made by Artist HYPEA

## TERROIR

Argilo-siliceux

## WINEMAKING

Macération 10-12 jours avec contrôle des températures. (Recherche du mariage du Fruit, de la finesse et la complexité aromatique avec la structure, la matière et le corps). Elevage en cuves inox avant embouteillage au printemps.

## TASTING

Son nom charmeur le rend naturellement tendre et élégant. Il offre des arômes de kirsch, d'épices et de réséda ainsi qu'un délicieux mélange d'arômes de fruits rouges.

Robe: rubis intense

Nez : roses fanées, mûres de ronce, kirsch, épices...

Bouche : vin corsé, charnu, fruits mûrs, épices.

A déguster entre 13 et 16°C.

## FOOD AND WINE PAIRINGS

Viandes rouges (Bœuf braisé), volailles, gibiers, coq au vin, Chili con carné, fromages corsés. Cuisines du monde (indienne, thaïlandaise, japonaise, américaine...)

