

COLLECTION MAISON

BEAUJOLAIS-VILLAGES LES 38 VILLAGES

GAMAY

Dès qu'on le verse, on le devine Franc et fruité comme un jour de liesse sur les places des villages. « Les 38 communes de l'appellation Beaujolais-Villages rayonnent, riches de leur diversité mêlée. »

Oeuvre originale réalisée par les artistes Zak & Landau.

TERROIR

Parcelles orientées Sud-Est et situées sur des sols argilo calcaire, granitique et sable.

VINIFICATION

La macération des raisins partiellement égrappés (pour la partie récoltée manuellement) dure environ 13 jours en cuve inox pour une extraction optimale de la matière phénolique qui apportera une vraie consistance au vin. L'élevage de plus de 6 mois sur lies fines à l'abri de l'oxygène nourrit, complexifie et stabilise le vin en lui apportant cette originalité fruitée mais aussi épicée et minérale. 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).

DÉGUSTATION

Cette cuvée 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.

ACCORDS METS ET VINS

A boire frais entre 11 et 13°C, il s'adapte parfaitement à toutes les occasions de l'apéritif au fromage.

