

DOMAINE
du
CHAMP DE LA CROIX

Les Barrières

Beaujolais Rouge



Cépage : Gamay noir à jus blanc.



Viticulture : La parcelle est située sur un coteau exposé à l'est sur la commune de Lacenas. La vigne est presque centenaire et produit de petits rendements.



Vinification : Vendange manuelle. Vinification avec une vendange 100% égrappée, macération de 10 à 12 jours. Elevage en fûts de chêne pendant 10 à 12 mois, les fûts utilisés ont entre 1 et 6 vins, limitant l'apport de bois.



Notes de dégustation : Robe rouge grenat intense. Nez puissant et fin à la fois avec des arômes de fruits noirs et d'épices, quelques notes toastées et vanillées. Bouche intense et tannique mais équilibrée grâce à une belle acidité. En fin de bouche on retrouve les fruits noirs et quelques notes boisés bien fondus.



Accords : Daube de chevreuil, Cuisse de sanglier rôtie, Magret de canard, fromages à pâte persillée.

Potentiel de garde : 5 à 8 ans

