



Cépage : Gamay noir à jus blanc.



Viticulture Sol sableux sur arène granitique. La parcelle est située sur la commune de Quincié en Beaujolais, elle fait face au mont Brouilly. Exposée sud-est à une altitude de 400m, c'est l'une des plus hautes parcelles de l'appellation. Exploitée et vendangée pour la première fois en 2017.



Vinification : Vendange manuelle. Egrappage à 80%, cuvaison de 12 jours. Elevage en fûts de chêne durant 14 mois avec 25% de fûts neufs.



Notes de dégustation Robe pourpre intense avec des reflets grenat. Nez de fruits rouges, des arômes de violettes avec des notes boisées bien mariées. Bouche charnue puissante avec une belle rondeur et une fin de bouche aux arômes de violettes et de torréfaction.



Accords : Daube de sanglier, Terrine de lièvre.

Potentiel de garde : 4 à 6 ans.

