

DOMAINE
du
CHAMP DE LA CROIX

Origine

Beaujolais Rouge



Cépage : Gamay noir à jus blanc



Viticulture : Les parcelles sont situées en face du domaine, avec une exposition sud sud-est. Certaines parcelles sont palissées et d'autres non : elles sont donc conduites en gobelet (taille traditionnelle du Beaujolais).



Vinification : Vendanges manuelles. Vinification en grappes entières, comme pratiqué traditionnellement dans le Beaujolais. Macération de 6 jours puis élevage dans des cuves.



Notes de dégustation : Origine est l'entrée de gamme des vins rouge du domaine. C'est un vin souple et fruité. Une robe rouge rubis, un nez aux arômes de fruits rouges, fraise, et framboise. En bouche, il est souple, tendre et fruité.



Accords : Apéro dinatoire. Plateau de charcuterie, Gâteau de foie de volaille avec quenelles lyonnaises.

Potentiel de garde : 1 à 4 ans.

