

DOMAINE  
du  
CHAMP DE LA CROIX

# Sans soufre

## Beaujolais Rouge



**Cépage** : Gamay noir à jus blanc.



**Viticulture** : Les parcelles sont travaillées sans produits de synthèses. Le désherbage a été remplacé par le labour. Et pour lutter contre les maladies de la vigne seul des molécules biologiques sont employées.



**Vinification** : Vendanges manuelles. Vinification en grappes entières, à basse température, sans ajout de levures. Macération de 14 jours avec très peu d'interventions sur le vin puis élevage en cuves.



**Notes de dégustation** : Une robe rouge cerise sombre. C'est un vin fruité aux arômes raffinés. Un nez intense avec des arômes de fruits rouges frais, mûres et griotte. La bouche est veloutée et onctueuse avec une belle trame tanique.



**Accords** : Viandes rouges, tapas, tomme de brebis

**Potentiel de garde** : 1 à 3 ans.

