



Cuvée des Compagnons

Beaujolais Rouge



Cépage : Gamay noir à jus blanc.



Viticulture : La parcelle est située la commune de Lacenas, appartenant aux Compagnons du Beaujolais, elle est attenante au célèbre Cuvage de ceux-ci. Son terroir Argilo-calcaire typique du Sud du Beaujolais exposé plein sud lui apporte ses caractères fruités et taniques. La vigne a environ 70 ans et produit de petits raisins concentrés.



Vinification : Récolte manuelle.

Vinification en grappes entières, macération de 10/12 jours en cuve. Elevage en foudre pendant 8 mois.



Notes de dégustation : Robe rouge pourpre. Le nez révèle des arômes de fruits noirs avec quelques notes florales. Bouche équilibrée, ronde avec une belle structure tannique et une fin de bouche assez longue. C'est un vin riche en bouche tout en étant gouleyant.



Accords : Apéro dinatoire, Rôti de veau, gâteau au chocolat.

Potentiel de garde : 4 à 6 ans.

