

BEAUJOLAIS ROUGE PIERRES DOREES

Malval



Cépage : Gamay noir à jus blanc

Vignoble : sol peu profond calcaire avec des veines de Schiste, parcelle centenaire sur un coteau exposé sud

Vinification : Vendanges manuelles,
Macération en grappe entières pendant 10 jours
Pressurage et assemblage des jus de goutte et de presse,
Elevage de 12 mois en foudres

Dégustation : Robe rouge pourpre
Nez fruité, épicé avec quelques notes florales
Bouche ample et équilibrée, avec une belle
structure tanique et des notes épicées en fin de bouche

Suggestions culinaires : Rôti de veau,
Bœuf Bourguignon,
Andouillette à la fraise de veau,
Fondant au chocolat

Potentiel de garde : 1 à 5 ans



DOMAINE DU CHAMP DE LA CROIX
795 ROUTE DU CHAMP DE LA CROIX 69640 DENICE
06.86.42.14.00
B.ROCHE@DOMAINEDUCHAMPDELACROIX.FR