

# BEAUJOLAIS ROUGE

## Origine



*Cépage* : Gamay

*Vignoble* : Sol argilo-calcaire peu profond

Parcelle de 25 ans, sur un coteau exposé Est sur la commune de Lacenas

*Vinification* : Macération de 5 à 6 jours en fonction du millésime

Remontages journaliers

Elevage en foudre et mise en bouteille à la fin de l'hiver

*Dégustation* : Robe rouge grenat brillante

Nez délicat aux notes de fruits rouges frais

Bouche souple et élégante, avec des notes de fruits frais et une pointe florale.

Les tanins sont souples et gourmands.

*Suggestions culinaires* : Planche de charcuterie,

Pizzas et Barbecue

*Potentiel de garde* : 1 à 3 ans



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