



BEAUJOLAIS VILLAGES LES VIGNES DE JEANNOT

PRODUCTEUR : Domaine Les Villiers

RÉGION : Beaujolais, France

CÉPAGE(S) : 100% Gamay

VINIFICATION & VIEILLISSEMENT : Encuvage par gravité, levures indigènes sans ajout de SO². Cuvaion de 15 à 30 jours en vendange entière à température maîtrisée de 18 à 25°C.

NOTES DE DÉGUSTATION : La robe est pourpre avec des reflets violacés. Le nez évoque les fruits noirs (cerise) avec des notes épicées. L'entrée de bouche est sur les fruits rouges à maturité (framboise, cerise). L'arrière-bouche est longue et vive avec des notes de réglisses et de kirsch. Les tanins fins et élégants donnent une rondeur très agréable. C'est un Beaujolais Villages avec l'étoffe d'un cru !

ACCORDS : Il accompagnera à merveille les gibiers et autres viandes en sauce de caractère. Il pourra également se marier au fromage et aux desserts chocolatés. Sa garde est de 1 à 10 ans. Déguster à une température de 14 à 16°C. N'hésitez pas à déboucher la bouteille ½h à 1h avant la dégustation.

