

Château des Alouettes

Les Vins Louis Tête - AOP Beaujolais Villages, Beaujolais, France

Rouge fruité.
Vin fruité aux arômes de baies rouges comme la framboise
et la groseille

• PRÉSENTATION

› TERROIR

Granitique et sablonneux.

› A LA VIGNE

Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles .

› VINIFICATION

Macération semi-carbonique : vinification en grappes entières Cuves inox.
12,5%

› CÉPAGES

gamay noir à jus blanc

• CONSEILS

› DÉGUSTATION

Robe rouge vif. Nez gourmand sur des notes de fruits frais. Bouche ronde,
sur des arômes de petits fruits rouges (fraise, framboise, groseille). Finale
agréable.

› SERVICE

Service: 12°C. Peut être bu jeune, ou vieilli 2 à 3 ans.

› ACCORDS METS-VINS

A déguster sur un magret de canard, un civet de lotte, des fromages de
chèvre frais ou des poires au vin rouge. Pour un accord audacieux,
essayez-le sur des sushis.

