

Domaine des Jumelles

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

**Rouge fruité.
Vin fruité aux arômes de raisin frais et aux tanins fins. Notes
poivrées**

• PRÉSENTATION

› PRÉSENTATION

Vignes exposées Nord Est : ensoleillement diffus le matin qui chauffe le sol et active le mûrissement du raisin à l'approche de la récolte.

› TERROIR

Sables granitiques

› A LA VIGNE

Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles .

› VINIFICATION

50 % macération semi-carbonique : vinification en grappes entières. 50 % macération avec vendange égrappée pour extraire plus de rondeur, puis fermentation en foudre de bois. Cuves inox + foudres de bois. 12,5%

› CÉPAGES

gamay noir à jus blanc

• CONSEILS

› DÉGUSTATION

Robe rouge rubis. Nez fruité avec des notes délicatement poivrées. Bouche légère, gouleyante, sur des arômes de raisin frais. Finale équilibrée entre la finesse des tanins, la fraîcheur des arômes et le volume de la matière.

› SERVICE

Service: 12°C. Se conserve très bien 2 ans.

› ACCORDS METS-VINS

Compagnon idéal des plats régionaux tels que le saucisson à cuire, les tripes, gratin d'andouillette ou des viandes blanches en sauce comme le civet de lapin ou coq au vin.

