

Le Chatelin

Les Vins Louis Tête - AOP Brouilly, Beaujolais, France

Rouge fruité.
Vin fruité, rond, aux notes de fruits noirs et raisin frais

• PRÉSENTATION

› PRÉSENTATION

Les vignes sont plantées sur les coteaux les mieux exposés de l'appellation

› TERROIR

Granitiques

› A LA VIGNE

Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles .

› VINIFICATION

Macération semi-carbonique : vinification en grappes entières Cuves inox. 13%

› CÉPAGES

gamay noir à jus blanc

• CONSEILS

› DÉGUSTATION

Robe rouge carmin. Nez de petits fruits rouges comme la fraise. Bouche généreuse, sur des arômes de raisin frais et des tanins soyeux. Notes de fruits rouges confiturés, belle longueur.

› SERVICE

Service: 13°C. Peut être bu jeune, ou vieilli 2 à 3 ans.

› ACCORDS METS-VINS

Compagnon idéal des plats automnaux comme un civet de lapin, un gigot d'agneau accompagné d'une poêlée de champignons ou encore sur du camembert.

