

Cuvée Mélinand

Les Vins Louis Tête - AOP Chiroubles, Beaujolais, France

Rouge fruité.
Arômes de framboise et notes florales , tanins simples, finale
intense

• PRÉSENTATION

› TERROIR

Sables granitiques légers

› A LA VIGNE

Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles .

› VINIFICATION

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

› CÉPAGES

gamay noir à jus blanc

• CONSEILS

› DÉGUSTATION

Robe grenat, reflets violacés. Nez de fruits rouges et de violette. Bouche
franche, arômes de framboise, tanins fins et souples. Finale intense et
ronde.

› SERVICE

Service: 13°C. Se conserve très bien 2 ans.

› ACCORDS METS-VINS

Compagnon idéal des entrées telles que des rougets en salade, salade de
queue de porc, ou bien des plats comme le gras double à la lyonnaise,
volailles ou gibiers à plume. A marier également avec des fromages de
chèvre.

