

Domaine de La Chapelle

Les Vins Louis Tête - AOP Côte de Brouilly, Beaujolais, France

Rouge fruité.
Arômes floraux et notes de fruits noirs épices. Finale élégante.

• PRÉSENTATION

› PRÉSENTATION

Les terrains sont empreints de pierres bleues de Brouilly

› TERROIR

Granitiques

› A LA VIGNE

Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles .

› VINIFICATION

Macération semi-carbonique : vinification en grappes entières. Cuaison de 8 jours. Cuves inox. 13%

› CÉPAGES

gamay noir à jus blanc

• CONSEILS

› DÉGUSTATION

Robe grenat, reflets violacés. Notes d'iris, de violette et de raisin frais. Bouche fruitée, légère, sur des arômes floraux et de fruits noirs. Vin équilibré et très élégant.

› SERVICE

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

› ACCORDS METS-VINS

Compagnon idéal des repas de l'entrée au dessert, il met particulièrement en valeur les plats à base de porc. A déguster également sur un plateau de fromages ou des poires au vin rouge.

