

La Madonne

Les Vins Louis Tête - AOP Fleurie, Beaujolais, France

Rouge fruité.
Vin rouge au nez flatteur de violette , arômes de fruits
écrasés.

• PRÉSENTATION

› TERROIR

Granit à grands cristaux

› A LA VIGNE

Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles.

› VINIFICATION

Macération semi-carbonique : vinification en grappes entières. Foudres anciens et cuves inox. 13%

› CÉPAGES

gamay noir à jus blanc

• CONSEILS

› DÉGUSTATION

Robe rouge framboise. Nez flatteur de cassis et mûre écrasée, notes florales. Bouche ample et charnue, bouquet parfumé d'iris, d'ambre et de violette. Arômes de fruits rouges écrasés, belle vinosité. Tanins souples.

› SERVICE

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

› ACCORDS METS-VINS

Il pourra accompagner des salades de gésier ou foies de volailles, un rôti de porc au gingembre, des viandes rouges grillées, ou même des poissons comme la lotte. Egalement sur des plateaux de fromage ou desserts à base de fruits rouges.

