

Les Capitans

Les Vins Louis Tête - AOP Julié纳斯, Beaujolais, France

Rouge fruité.
Vin frais, délicat, aux arômes de mûre et touche épicée.

• PRÉSENTATION

› TERROIR

Granitiques maigres et arides, veinés de manganèse et de porphyres.

› 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 rubis profond. Nez sur des petits fruits rouges et noirs. Bouche sur des arômes de mûre et touche épicée et légèrement poivrée. Ce vin révèle une fine charpente, ses tanins sont déjà soyeux, il laisse une belle fraîcheur en fin de bouche.

› SERVICE

Service: 14°C. Dévoilera tout son caractère dans les 3 ans.

› ACCORDS METS-VINS

Parfait à déguster sur des œufs en meurette, un coq au vin, un poulet rôti aux châtaignes, ou un plateau de fromages forts.

