

Les Charmeuses

Les Vins Louis Tête - AOP Morgon, Beaujolais, France

Rouge corsé.
Vin puissant aux notes de framboise fraîche et notes boisées

• PRÉSENTATION

› TERROIR

Sables granitiques, proportion d'argile variable.

› A LA VIGNE

Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles .

› VINIFICATION

Macération semi-carbonique : vinification en grappes entières. Cuvaision de 10 jours, puis élevage en foudres de bois pendant 6 mois. Foudres de chêne. 13%

› CÉPAGES

gamay noir à jus blanc

• CONSEILS

› DÉGUSTATION

Robe rouge vif assez soutenu. Nez s'ouvrant sur des arômes fruités et notes légèrement boisées. Bouche fruitée, arômes de framboise et cassis frais, notes minérales, touches boisées. Tanins fondus, belle matière..

› SERVICE

Service: 14°C. A son apogée au bout de 3 ans.

› ACCORDS METS-VINS

Vin robuste, il se mariera parfaitement avec les plats de viande en sauce ou encore des noisettes d'agneau ou des rognons de veau au porto. Essayez-le également sur les terrines de gibier, des fromages de chèvre affiné, ou des poires au vin rouge.

