

La Folie

Les Vins Louis Tête - AOP Saint-Amour, Beaujolais, France

Rouge fruité.
Vin riche, charnu, aux notes de kirsch et d'épices

- PRÉSENTATION

- › TERROIR

- Argilo-siliceux

- › 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 rouge dense. Nez de kirsch et d'épices. Bouche charnue, riche en tanins, sur des arômes de cerise à l'eau-de-vie, d'épices, de réséda et de pivoine.

- › SERVICE

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

- › ACCORDS METS-VINS

- A déguster sur des abats, du gibier rôti ou en sauce, des charcuteries.

