

St Amour

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.

