

# Beaujolais Rouge Cuvée Les Guérins

## Terroir :

Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire sur les vignes se situant autour du domaine. Celles ci sont conduites en taille courte (gobelet, cordon) sur des terrains argilo-calcaire caillouteux.

Un rendement maîtrisé et les différents travaux du printemps (ébourgeonnage, effeuillage, ...) nous permettent d'obtenir une vendange avec une très belle maturité phénolique .

## Caractéristiques organoleptiques :

- Robe brillante, rouge cerise avec des reflets violacés.
- Nez intense avec des arômes de fruits rouges bien mûrs, et d'épices.
- Bouche complexe aux arômes évolués.  
Bonne persistance.

## Sélection – Médailles

Guide Hachette (2 étoiles millésime 2015)  
Guide Dussert Gerber (millésime 2013 -2014)



## Conseil :

Servir entre 14 et 16°C

Accompagne agréablement Diverses Charcuteries, Andouillette, Grillades, Petit salé aux lentilles, fromage frais

A déguster dans les 4-5 ans.