

Beaujolais Rouge Cuvée Prestige

Terroir :

Cette cuvée est issue d'une sélection de nos plus beaux terroirs, ainsi que d'un assemblage des volumes fins de presse des différentes cuvées du Domaine.

La vinification beaujolaise est suivie d'une élevage de 5 à 6 mois dans des tonneaux de 500L, afin d'affiner les tanins et d'apporter de la rondeur et de la complexité au vin.

Caractéristiques organoleptiques :

- Robe brillante, rouge cerise.
- Nez fin, très complexe. Bonne harmonie entre le fruit et des subtiles notes vanillées.
- Bouche bien équilibrée, avec un plaisant fondu des arômes. Bonne continuité avec le nez.

Sélection – Médailles

Or au Concours des Burgondia (2014)



Conseil :

Servir entre 14 et 16°C

Accompagne agréablement le Bœuf en Daube, Carré d'Agneau aux herbes, Magrets de Canard, Terrine de Lièvre, Reblochon, Saint Marcellin

A déguster dans les 4-5 ans.