

Frédéric BERNE

Gamay Noir

Beaujolais - Rouge 2016



Région :	Beaujolais
Appellation :	Beaujolais
Cuvée :	Gamay noir
Couleur :	Rouge
Millésime :	2016
Cépages :	Gamay (100%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

Le Beaujolais est un vin idéal pour l'apéritif ou un rendez-vous improvisé entre copains. Il est issu d'une macération très courte (4 jours) pour extraire très peu de tanin. C'est un vin fruité avec beaucoup de finesse.



ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.
Vendanges manuelles en caissettes.
Vendanges entières, Macération carbonique partielle.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, cristalline.
NEZ : Délicat, fruité.
BOUCHE : Subtiles notes de fruits rouges.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 13° et 16°
GARDE : A consommer entre 2016 et 2018



ACCORDS METS ET VINS : A vocation apéritive

Powered by **Plugwine**

