



TERROIRS D'AMIS
VINS DU BEAUJOLAIS


CONVIVIALITÉ

2019
BEAUJOLAIS
VIN DU BEAUJOLAIS
TERROIRS D'AMIS


GOURMANDISE

2019
BEAUJOLAIS VILLAGE
VIN DU BEAUJOLAIS
TERROIRS D'AMIS

DESCRIPTION DU VIN

A.O.C

Appellation Beaujolais et Beaujolais Village Contrôlée

Région viticole : Beaujolais

Cépage : Gamay (rouge)

Nature du sol : Granitique, argileux et argilo-sableux

Vinification : Vendange manuelle et mécanique - Egrappage
Macération pré-fermentaire à froid pendant 3 jours à 5 jours –
thermovinification partielle
Limite des intrants, levures et bactéries en partie naturelles
Fermentation alcoolique à basse température (16- 18°C) en cuve inox
Remontage et pigeage en fonction du millésime, du raisin

Elevage : En cuve inox de 6 à 12 mois

DÉGUSTATION

Les vins rouges d'appellation Beaujolais et Beaujolais Villages sont de couleur rouge cerise, avec un nez expressif. En bouche ils sont puissants et robustes avec une belle structure tannique.

BEAUJOLAIS : Les vins d'appellation Beaujolais sont séduisants, frais et gourmands et offrent des arômes de petits fruits rouges caractéristiques du cépage gamay.

BEAUJOLAIS-VILLAGES : Les vins sont gourmands, expressifs et très fruités. Harmonieux en bouche, ils révèlent des arômes de fruits rouges où dominent le cassis et la fraise.

ACCORDS METS VINS

Polyvalents par leur structure, le Beaujolais et le Beaujolais Villages seront les compagnons idéals de crudités, volailles, terrines, fromages doux, plateau de charcuterie et tartes sucrées.

TEMPERATURE DE SERVICE : 14-16°C

www.terroirdamis.fr

21 Rue Jean-François Champollion - 21200 Beaune - France
Mail : contact@terroirdamis.fr - Tél. +33 (0)3 80 22 29 90



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION