



TERROIRS D'AMIS
VINS DU BEAUJOLAIS

DESCRIPTION DU VIN

A.O.C

Appellation Brouilly, Fleurie, Régnié et Saint-Amour 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

Élevage : En cuve inox de 6 à 12 mois

DÉGUSTATION

Les vins rouges d'appellation Brouilly, Fleurie, Régnié et Saint-Amour sont des vins de couleur rouge grenat. Ils sont expressifs au nez, et offrent en bouche des notes de fruits rouges et de réglisse.

BROUILLY : Fruités avec des notes minérales, les vins de Brouilly expriment parfaitement le bouquet du gamay. La bouche est souple et ronde avec des tanins fondus.

FLEURIE : Charnus et veloutés, les vins d'appellation Fleurie développent d'expressifs arômes de fleurs, tels que l'iris ou la rose, ainsi que des arômes de cassis frais.

REGNIE : Les vins d'appellation Régnié ont un nez expressif caractérisé par la groseille, la mûre et la framboise. En bouche, ils offrent une belle fraîcheur et des tanins fins.

SAINT AMOUR : Les vins d'appellation Saint Amour ont un nez frais aux arômes de pivoine, de fruits rouges, de kirsch et d'épices douces. Tendres et harmonieux en bouche, ils offrent une belle structure ainsi qu'un bel équilibre.

ACCORDS METS VINS

Ces vins rouges se marieront parfaitement avec un gibier à chair tendre, un canard rôti, ou encore une côte de bœuf grillé.

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