

SAINT-AMOUR

Coeur de Gamay

Patrick Tranchand

Gourmand et Fruité

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Frais élégant

Ce sont les plus jeunes vignes de mon domaine : 50 ans. C'est tout au nord du Beaujolais, sur des sols rares (schisteux-argileux) que je cultive mes 3,50Ha de Saint Amour. Culture raisonnée, respect et développement de la faune auxiliaire
Vinification : Macération en grappes entières durant 12 jours Elevage : 8 mois en cuves béton et inox

ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges, viandes blanches, grillades, apéro dînatoire, légumes, fromages à pâtes pressées cuites, fromages à pâtes molles à croûtes fleuries, desserts aux fruits desserts.

Température de service entre 13° et 15°

POTENTIEL DE GARDE

Entre 3 et 5 ans

MARCHÉ(S)

Export

PRODUIT PAR

Patrick Tranchand

