

# BEAUJOLAIS BIO

## Clos du château

Anthony Perol

Un vin de Caractère !

### COULEUR / TYPE

Rouge

### ORIGINE DE LA CUVÉE

*Fruité gourmand*

Le "Clos du Château" est une sélection parcellaire sur sols de schistes, terroir qui procure à cette cuvée une expression très singulière du Gamay noirs à jus blanc. Le Clos tire son nom du Château Lassalle construit par la famille Lassalle au 19ème siècle, aujourd'hui le clos est un monopole de 1,5 ha de Gamay, propriété de la famille Perol, il est entièrement bordé de murs en pierres de grès, qui délimitaient à l'époque le château.

### ACCORDS METS ET VINS

Tapas, charcuterie, viandes rouges, volailles, légumes, fromages à pâtes molles à croûtes fleuries, desserts aux fruits rouges

Température de service entre 13° et 15°

### POTENTIEL DE GARDE

3 ans

### MARCHÉ(S)

France Export

### PRODUIT PAR

Anthony Perol

