

Domaine Pascal BERTHIER



Saint Amour *Beaujolais* - Esprit de Séduction -

A l'origine

Une cuvée élégante qui charme par ses petits fruits rouges croquants avant de nous surprendre par des épices dépayésantes...

De la vigne ...

Superficie du vignoble : 5 ha.

Densité de plantation : 10000 pieds/ha.

Age moyen des vignes : 50 ans.

Lieu-dit : « Clos des Billards, Les Pierres ».

Nature des sols : Sol caillouteux peu profond.

Sous-sol argileux..

Altitude: 270m.

Exposition : Légère pente Sud/Sud-Ouest.

Viticulture : Taille en gobelet, lutte raisonnée.

Vinification : Encuvage avec éraflage partiel, cuvaison longue de 9-10 jours avec contrôle des températures.

Elevage : En cuve ciment pendant 6 mois minimum.

Clarification : Légère filtration avant mise en bouteille.

... à la dégustation

Couleur rubis profond. Nez fruité envoûtant, notes de réglisse et baies sauvages. La bouche est charnue et équilibrée. On retrouve la corbeille de fruits rouges, notamment la cerise et un bouquet d'épices (cannelle, muscade).

Accords avec les mets

Idéal avec les viandes rouges (entrecôte, tartare de bœuf), le carré d'agneau ou le magret de canard. Essayez avec un lapin en gibelotte. Accompagne les fromages crémeux type Brillat Savarin ou Camembert au lait cru. En dessert, le chocolat est à l'honneur.

Infos pratiques

- 🍷 Fruité gourmand
- 🍷 **Potentiel de garde**
0 - 5 ans
- 🍷 **Service**
à partir de 13°C

Pascal BERTHIER



Artisan-Vigneron membre de :



TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS MACONNAIS

« Depuis 30 ans, je perpétue le savoir-faire qui m'a été transmis. J'aime choyer mes terroirs pour que chaque gorgée de vin soit un moment de plaisir et de sincérité.. »

