

BEAUJOLAIS BIO

Clos du château

Anthony Perol

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

