

BEAUJOLAIS BIO

Pur Gamay

Frédéric Sornin

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Fruité gourmand

Ce vin est issu d'une parcelle historique sur Régnié et une parcelle qui est venue se greffer sur Lantignié, dernière recrue du domaine. Après Régnié, Lantignié pourrait être le prochain cru à voir le jour. Depuis 2015, une association défend la particularité de ce terroir et ancre ses pratiques dans le respect de l'environnement et notamment l'agroécologie. Frédéric a d'ailleurs restructuré ses vignes dans un principe d'agroécologie : bandes de fleurs, couverts de céréales pour favoriser la biodiversité.

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

PRODUIT PAR

Frédéric Sornin

