

## 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

