

BEAUJOLAIS

Fût de chêne

Thibaut, Bruno & Corinne Debourg

COULEUR / TYPE

Rouge

ORIGINE DE LA CUVÉE

Fruité gourmand

« Ce Beaujolais est le vin signature de la famille Debourg. Ils ont voulu diversifier leur gamme en se lançant le défi de faire du Beaujolais un grand vin de garde. Les vignes se transmettent de générations en générations depuis 80 ans et une attention toute particulière leur est apportée pour sublimer au mieux le terroir argilo-calcaire. Un petit rendement et un élevage en fût de 10 mois donne à ce vin beaucoup d'élégance. Les fûts sont sélectionnés en Bourgogne ou dans le Bordelais et ont déjà eu 2 à 3 vins. Une cuvée hommage au papa de Bruno qui affectionnait l'élevage en foudre. »

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

Domaine de la Revol

