



TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

VIN DU BEAUJOLAIS

SAINT-AMOUR

**Appellation :**

AOP Saint-Amour

Cépage :

Gamay noir à jus blanc

Ce Cru au nom évocateur est le plus septentrional des Crus du Beaujolais puisque son vignoble se situe presque exclusivement en Saône-et-Loire. Saint-Amour couvre une surface de 310 hectares sur la commune éponyme, ce qui fait d'elle, l'une des plus exigües des crus du Beaujolais

Sol :

Charnière entre les zones argilo-silicieuse du Mâconnais et granitique du Beaujolais.
Exposition Est.

Vinification :

Macération durant 10 à 12 jours (50% de grappes entières). Puis, pressurage et élevage en cuves inox durant 6 à 7 mois.
Non collé et filtration légère.

Dégustation :

Robe : robe élégante d'un profond rouge rubis.

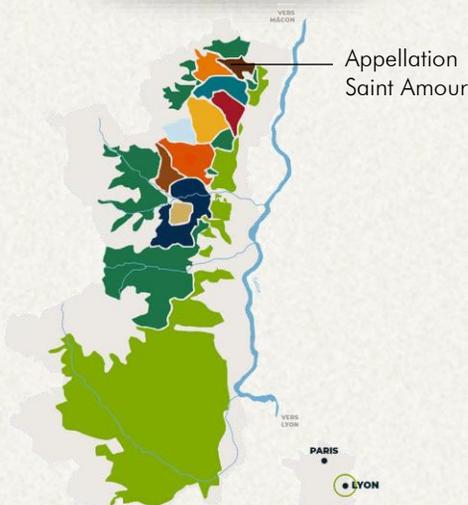
Nez : d'intenses et complexes notes de fruits mûrs, tels que la mûre, la framboise, la cerise et la groseille, avec des touches de réglisse et de cuir.

Bouche : Equilibrée, portée par des tanins souples et soyeux, hérités du sol argileux des parcelles, et une fraîcheur structurante. La conclusion se fait sur une finale longue et épicée.

Service :

A déguster entre 14°-16°C. Potentiel de garde de 5 à 10 ans.

Idées d'accords : Joue de porc en cocotte, carpaccio de bœuf, tarte aux oignons ou fromage à pâte molle.



© Vins du Beaujolais