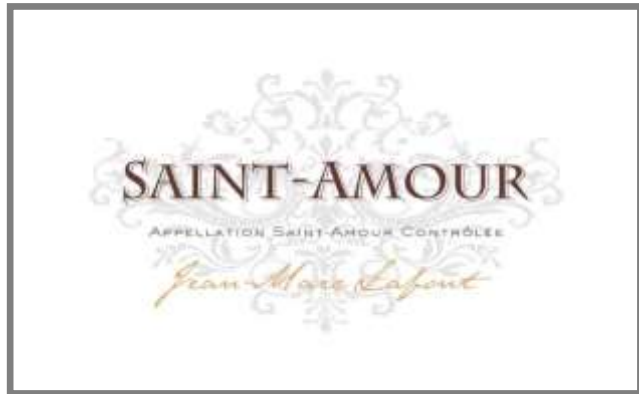


JEAN-MARC LAFONT

SAINT AMOUR

COULEUR : Rouge
CEPAGE : Gamay noir à jus blanc
DEGRE : 12,8°
AOC : Saint Amour



TERROIR

NATURE DES SOLS : Situé au nord du Beaujolais, le terroir est composé de sols argilo-siliceux, issus de roches granitiques et d'arkoses.

EXPOSITION : Sud-est

AGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans

RENDEMENTS MOYENS : 40 hectolitres / ha

METHODE DE LUTTE : Lutte raisonnée

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE : 100 %

TRI DU RAISIN : A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés, afin de ne conserver que les raisins sains et d'une maturité optimale.

VINIFICATION : traditionnelle en grappes entières, avec maîtrise températures.

CUVAISON : 8 à 10 jours

ELEVAGE : En cuves durant 6 mois

PRESENTATION

LE VIN : Vin fin et voluptueux, notre Saint Amour vous séduira par sa robe rubis étincellante, ses senteurs de pivoine, de framboise et de kirsch. Ce vin tendre et élégant pourra être, bien sur déguster à la SAINT VALENTIN, ou à tout autre moment de votre choix.

TEMPERATURE DE SERVICE : 16° à 18°

ACCORD METS / VINS : à déguster avec des quenelles, un quasi de veau ou une poularde à la crème.

CONSERVATION : 3 à 6 ans