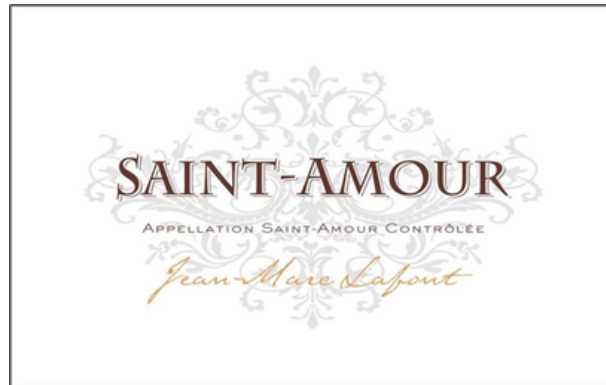


Jean-Marc Lafont

SAINT AMOUR

COULEUR: ROUGE
CEPAGE: 100% GAMAY
DEGRES: 13°

AOP: SAINT AMOUR



VENDANGES 100% MANUELLES

VIN FIN ET VOLUPTUEUX, NOTRE SAINT AMOUR VOUS SÉDUIRA PAR SA ROBE RUBIS ÉTINCELANTE, SES SENTEURS DE PIVOINE, DE FRAMBOISE ET DE KISRCH. CE VIN TENDRE ET ÉLÉGANT POURRA ÊTRE DÉGUSTE À LA SAINT VALENTIN, OU À TOUT AUTRE MOMENT DE VOTRE CHOIX.

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.

Rendement moyen: 40 hec/ ha.

Conduite de la Vigne:

Protection raisonnée.

VINIFICATION :

Tri du raisin: A l'arrivée au chai, les raisins sont soigneusement triés afin de conserver uniquement les raisins sains et d'une maturité optimale.

Vinification: traditionnelle en grappes entières, avec maîtrise des températures.

Cuaison: 8 à 10 jours.

Elevage: En cuves durant 6 mois.

PRESENTATION:

Température de service: 16 à 18°

Accords Mets & Vins: à déguster avec des quenelles, un quasi de veau ou une poularde à la crème.

Conservation: 3 à 6 ans.