



Notre histoire

Nos Domaines

Nos Vins

Vins de Domaines

Nos distinctions

Notre actualité

Nos références

Nos Vins > Vins de Domaines > Clos de la Brosse Saint Amour

Clos de la Brosse

Cliquez pour découvrir le Domaine



Appellation Saint-Amour A.O.P.

Couleur Rouge

Cépage Gamay noir à jus blanc

Sol Cailloutis de grès

Vinification

Vinification Beaujolaise (macération semi-carbonique) ; cuvaison d'environ 10 jours dans des cuves en bois pour une bonne extraction de la couleur, des tanins et des arômes. La vinification est lente et naturelle, et l'élevage se fait en foudre.

Dégustation

Robe pourpre soutenue à reflets violines, arômes de fruits rouges, de mûres et d'épices; corps profond et voluptueux. C'est le vin des amoureux.

Suggestions

Servir à 15° C sur des viandes rouges, gibiers ou plats aux associations sucrées-salées, tel le Pad Thai.

Vieillessement

Peut se garder jusqu'à 5 ans. Il gagnera en puissance avec le temps.

Contactez-nous pour connaître les tarifs

