LOUIS JADOT

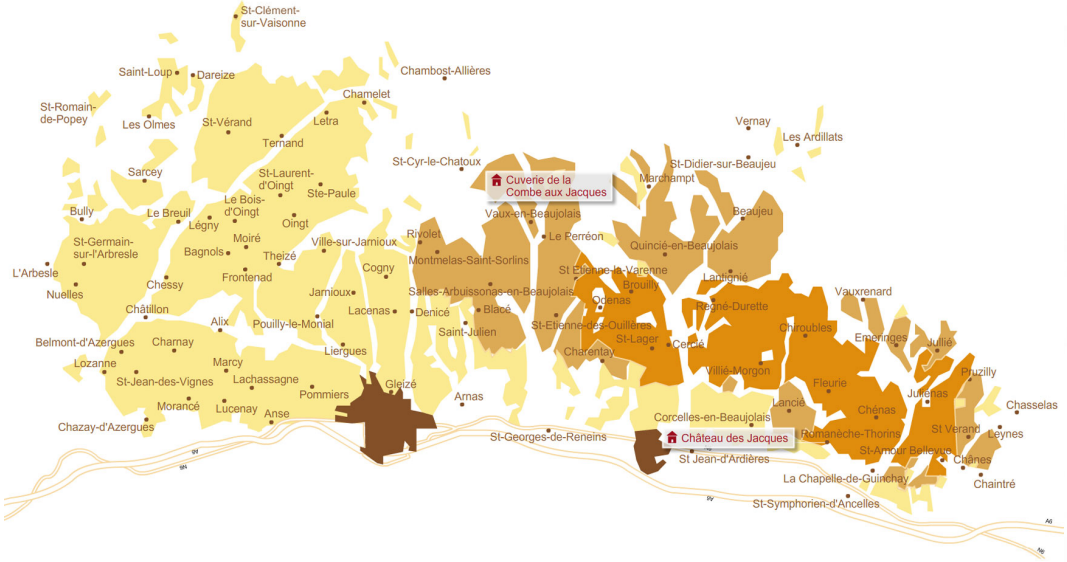
Beaujolais Villages Primeur

Beaujolais

Appellation Régionale

Rouge

100% Gamay



Situation

Le Beaujolais Villages Primeur Louis Jadot provient du Rhône et de la Saône et Loire (Le bois d'Oingt, Lancié, Régnié ...), du coeur même de l'espace dédié au Beaujolais Villages. Les achats de vins jeunes se font en tout début de campagne auprès de vignerons avec lesquels nous avons tissé des partenariats de longue date et qui appliquent une méthode de vinification classique.

Caractéristiques

Le Beaujolais représente 22 000 hectares dont
15 000 pour le Beaujolais Villages d'Origine Contrôlée. Cette catégorie se situe juste avant les 10 crus du Beaujolais.

Vinification

Notre Beaujolais Villages Primeur est vinifié de façon traditionnelle : vinification semi-carbonique avec pour objectif de ne pas exprimer d'arômes extravagants" tels que la banane par exemple, dans le meilleur respect de l'esprit du Gamay : beaucoup de fruits rouges.

Dégustation / Accords mets-vin

Le Beaujolais Villages Primeur de la Maison Louis Jadot convient aux plats de charcuterie, aux pâtes, à une cuisine pas trop élaborée en general.

Conservation

Le Beaujolais Villages Primeur s'autorise à être bu frais (10/12°), dans sa jeunesse mais peut également se conserver facilement 2 ou 3 ans voire plus.