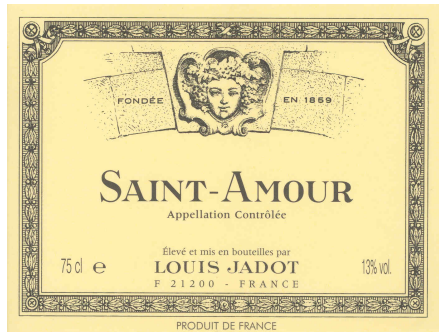
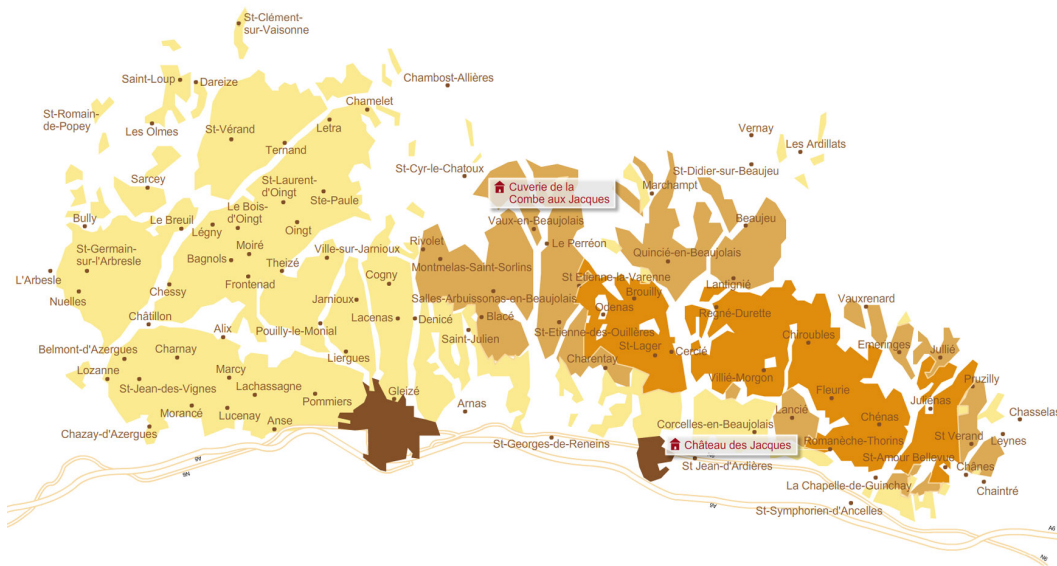


SAINT AMOUR



Beaujolais
Appellation Village
Rouge
100% Gamay



Situation

Le vignoble du Beaujolais est situé dans la partie Sud de la Bourgogne. Saint Amour est un des 10 crus du Beaujolais, entre Villefranche et Mâcon.

Caractéristiques

Le village de Saint Amour est situé entre Saint Véran au Nord et Juliéna au Sud. La surface totale de cette appellation est faible : moins de 280 hectares.

Vinification

Le vin est vinifié en raisins entiers pour partie en cuves fermées et pour partie en cuves bois ouvertes. C'est une fermentation semi-carbonique. La macération dure environ 10 à 12 jours.

Dégustation / Accords mets-vin

Le Saint Amour est un vin délicat avec des arômes de fruits rouges, en particulier de framboises. Il est souple et soyeux et très tendre sur le palais.

Il pourra être bu très légèrement frais et accompagnera parfaitement les plats traditionnels du Beaujolais (andouillette), les viandes rouges rôties ainsi que la majorité des fromages à saveurs pas trop fortes.

Conservation

Il sera très agréable à boire jeune et légèrement frais, mais se conservera néanmoins très bien 5 à 7 ans dans de parfaites conditions de température et d'humidité.