

# Saint Amour Grandes Mises

## Saint Amour

### INFORMATION

---

**Appellation :** Beaujolais AOP

**Cépage :** gamay noir à jus blanc

**Alcool :** 13%

**Certification :**

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Une macération en vendange entière pour mettre en valeur la structure au vin et sa minéralité. Avec exclusivement des remontages et des délestages, avant le pressurage, pour extraire au maximum la structure et la couleur de ces cuvées. Le vin est ensuite élevé sur lies fines en cuve.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75cl, 37.5cl

**Unité de vente :** carton de 6 x 75cl, carton de 12 x 37.5



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Cru le plus au nord du Beaujolais

**Surface :**

**Type de sol :** roches silicieuses, sols caillouteux

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Jolie robe rubis intense aux reflets violets

**Nez :** Ce cru offre un nez délicat d'où émanent des arômes de fruits noirs comme la cerise et le cassis.

**Bouche :** La bouche est épicée, aux arômes complexes avec une structure ample, des tannins soyeux et une belle persistance.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 15°C

**Accords mets et vins :** Il accompagnera avec bonheur la poularde à la crème et aux morilles ainsi que les fromages.

**Garde :** Le Saint-Amour peut s'apprécier dans sa jeunesse. Il peut cependant se conserver plus de 5 ans.

