

COTEAUX BOURGUIGNONS ROUGE LES LILIS

COTEAUX BOURGUIGNONS ROUGE

INFORMATION

Appellation : BEAUJOLAIS

Cépage : GAMAY NOIR

Alcool : 12.5°

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Vinification traditionnelle Beaujolaise: macération carbonique avant pressurage.

CONDITIONNEMENT

Format : 75cl

Unité de vente : carton de 6 bts



TERROIR

Région Viticole : Beaujolais

Surface :

Type de sol : Sableux granitiques argilo calcaires

Climat : Continental

DÉGUSTATION

Œil : Robe brillante et limpide, d'une belle couleur rubis.

Nez : Riche et complexe, dévoile des arômes de petits fruits rouges, puis évolue sur des notes épicées.

Bouche : L'attaque en bouche est plaisante et équilibrée, et offre des saveurs de fruits noirs, pour finir de manière élégante, tout en longueur.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 13°

Accords mets et vins : A l'apéritif avec une tapenade et des charcuteries Il sera également délicieux avec un carpaccio, une côte de veau grillée ou un lapin à la moutarde.

Garde : A boire dans sa jeunesse.

