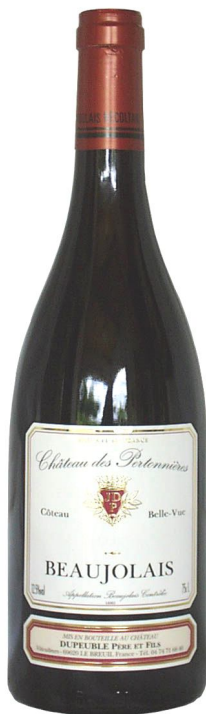


Château des Pertonnières



Propriétaires - Vignerons



La cuvée **“Belle-Vue”** est un Beaujolais rouge 100% Gamay, issu de vieilles vignes (50 à 100 ans).

Vinification :

- vinification parcellaire
- fermentation à température régulée
- macération longue (8 à 12 jours)

Caractères :

Robe rouge à reflets rubis, brillante, limpide et beaucoup de larmes.

Nez de fruits rouges qui rappellent la groseille et la framboise, et de légères notes épicées comme le poivre.

La bouche ample et agréable révèle des tanins tout en rondeur. Le final est très fruité.

Mets / Vins :

A servir à 13-15°C accompagné de viandes rôties (agneau, bœuf), de viandes en sauce, de fromages, ou au cours d'un repas raffiné.

Vieillessement :

A boire tout de suite ou d'ici 5 à 8 ans.

Beaujolais Dupeuble - Château des Pertonnières - 69620 LE BREUIL France

Site : www.beaujolaisdupeuble.com E-mail : mail@beaujolaisdupeuble.com

Tel : +33 4.74.71.68.40 Fax : +33 4.74.71.64.22