

# Château des Pertonnières



*Propriétaires-Vignerons*



Notre **Beaujolais Nouveau** est un Beaujolais rouge, 100% Gamay, et provient de jeunes vignes.

**Vinification :**

- vinification parcellaire
- fermentation à température régulée
- macération courte ( 3 à 5 jours )

**Caractères :**

Robe rouge cerise avec des reflets violacés, brillante, limpide avec beaucoup de gras.  
Nez de raisin et fruits rouges rappelant le cassis et la framboise.  
En bouche, un savant équilibre entre fraîcheur et structure onctueuse devance une finale généreuse aux notes de fruits rouges.

**Mets / Vins :**

A servir à 11-13°C en apéritif ou accompagné des viandes rôties (poulet, veau...) ou des viandes rouges, pizzas, fromages ou charcuteries.

**Vieillessement :**

A boire tout de suite ou d'ici 2 ans.

---

Beaujolais Dupeuble - Château des Pertonnières - 69620 LE BREUIL France

Site : [www.beaujolaisdupeuble.com](http://www.beaujolaisdupeuble.com) E-mail : [mail@beaujolaisdupeuble.com](mailto:mail@beaujolaisdupeuble.com)

Tel : +33 4.74.71.68.40 Fax : +33 4.74.71.64.22