

Château des Pertonnières



Propriétaires - Vignerons



La “Cuvée Prestige” est issue de notre Beaujolais cuvée “Belle-Vue”.

Vinification : -vinification parcellaire, fermentation à température régulée, et macération longue (8 à 12 jours) de “Belle-Vue” et élevage d’environ 2 ans en congâts avant la mise en bouteille.

Caractères : Robe grenat à reflets rubis, brillante, limpide et beaucoup de larmes.

Nez de fruits rouges qui rappellent le cassis et la groseille, 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 14-16°C accompagné de viandes rouges (agneau, bœuf), de viande en sauce, de fromages, ou au cours d’un repas raffiné.

Vieillessement : A boire tout de suite ou d’ici 2 à 3 ans.