

Château des Pertonnières

- Propriétaires - Vignerons -



“ CUVÉE 1512 ”

Beaujolais rouge 100% Gamay,
Issu d'une vieille parcelle de vignes de 80ans
sur du Schiste.



VINIFICATION

Vinification à l'ancienne et procédés récents.
Immersion totale du chapeau, macération avec
contrôle des températures pendant 3 semaines
suivies d'un élevage en cuve d'environ 12 à 18 mois.
Pour apporter raffinement, finesse et caractère.
La cuvée 1512 : millésime d'exception et bouteilles
numérotés.



METS & VINS

À servir à 14-16°C accompagné de viandes rouges
(agneau, bœuf), de viande en sauce, de fromages, ou
au cours d'un repas raffiné.



VEILLISSEMENT

À boire de suite et d'ici 15 ans.



Protégée dans son écrin de bois, cette bouteille hors
norme nous rappelle que la “ Cuvée 1512 ”
n'est pas seulement un vin, c'est toute une histoire :

***L'émouvant parcours de la famille DUPEUBLE
depuis plus d'un demi millénaire...***

