

Château des Pertonnières



Propriétaires-Vignerons



La cuvée **“Les Tonnelières”** est un Beaujolais rouge, 100% Gamay, et provient de jeunes vignes.

Vinification :

- vinification parcellaire
- fermentation à température régulée
- macération courte (5 à 7 jours)

Caractères :

Robe rouge cerise avec des reflets violacés, brillante, limpide avec beaucoup de gras.

Nez de banane, fruits confits, 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 cerise confite, cassis et groseille.

Mets / Vins :

A servir à 12-13°C avec des viandes blanches rôties (poulet, veau...) ou des viandes rouges, fromages ou charcuteries.

Vieillessement :

A boire tout de suite ou d'ici 4ans.