

# Château des Pertonnières

- Propriétaires - Vignerons -



## “ SÉLECTION FÛT DE CHÊNE ”

Beaujolais rouge 100% Gamay,  
Issu de vieilles vignes argilo-calcaire



## VINIFICATION

Vinification parcellaire, fermentation à température régulée, et macération longue (8 à 12 jours) après pressage, fin de fermentation en fût de chêne, puis élevage pendant un an avant mise en bouteilles.



## CARACTÈRES

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

Nez de fruits rouges qui rappellent la groseille et la framboise, légères notes épicées comme le poivre et quelque note de sous-bois.

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



## METS & VINS

À servir à 13-15°C accompagné de viandes en sauce, de cassoulet, de fromages ou au cours d'un repas raffiné. Et de chocolat !



## VEILLISSEMENT

À boire de suite et d'ici 5 à 8 ans.

Beaujolais DUPEUBLE - Château des Pertonnières - 69620 LE BREUIL France

[www.beaujolaisdupeuble.com](http://www.beaujolaisdupeuble.com) - [contact@beaujolaisdupeuble.com](mailto:contact@beaujolaisdupeuble.com)

Tel : +33 4.74.71.68.40 Fax : +33 4.74.71.64.22