

# Château des Pertonnières

- Propriétaires - Vignerons -



## “ BEAUJOLAIS NOUVEAU ”

100% Gamay  
Issue de jeunes vignes



### VINIFICATION

Vinification parcellaire, fermentation à température régulée, et macération carbonique courte (3 à 5 jours).



### CARACTERES

Robe rouge cerise avec des reflets violacés, brillante et limpide avec beaucoup de gras. Nez de raisin et de fruits rouges qui rappellent le cassis et la framboise.

La bouche, un savant équilibre entre fraîcheur et structure onctueuse, devance une final généreuse aux notes de fruits rouges.



### METS & VINS

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



### VEILLISSEMENT

A boire de suite ou d'ici 2 ans.