

Château des Pertonnières

- Propriétaires - Vignerons -



" CUVÉE PRESTIGE "

Beaujolais rouge 100% Gamay,
Issu de vieilles vignes argilo-siliceux
(env. 80 ans)



VINIFICATION

Vinification parcellaire, fermentation à température régulée, et macération longue (8 à 12 jours). Les sols argileux-siliceux donne des vins plus tendus et minéral. Cette cuvée vous sera présentée après 2 ans d'élevage dans nos caves.



CARACTÈRES

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

Nez de fruits rouges confituré qui rappellent le cassis et la groseille, 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.



VEILLISSEMENT

A boire de suite et dans les 5 ans qui suivent le millésime de récolte.

