

| | |
|------------------|-----------------------------|
| Région | Beaujolais |
| Appellation | Saint-Amour |
| Producteur | Cave des Grands Crus Blancs |
| Contenance | 75cl |
| Cépages | gamay |
| Temp. de service | 14 à 16° |
| Durée de garde | 3 ans |

Accords avec familles de plats

BARBECUE ET PLANCHA

BOEUF

FROMAGE

PORC

VEAU

Commentaire de dégustation

Couleur soutenue allant du rouge rubis au grenat. Beaucoup de finesse au nez avec des notes de fruits rouges mûrs et des notes épicées. Ample en bouche, net et soutenu par des tanins fondus. C'est un vin de plaisir, à boire « sur le fruit », dans sa jeunesse. S'accorde parfaitement avec des viandes rouges grillées ou en sauce, ainsi qu'avec des fromages affinés.

