

MAISON JAMBON

Domaine des Maisons Neuves

BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAU

en conversion biologique

Collection « PURE »

Cépage : Gamay 100%

Type : Rouge

Degré Alcoolique : 13°

Terroir : Le Beaujolais est un label français AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) et un label européen AOP (Appellation d'Origine Protégée). Sol granitique et sablonneux du village de Quincé propice à l'élaboration de grands vins rouges.

Récolte : Vendanges manuelles afin de conserver l'intégrité des grappes lors de la vinification



Vinification : Ce vin en conversion biologique est issu de vendanges manuelles en caisses de 20 kg, sans levurage et sans sulfites ajoutés. La vinification est pratiquée en amphores en grès.

Élevage : En amphores en grès

Certification : En conversion biologique C3, Vin compatible VEGAN

Dégustation :

ROBE : Il présente une belle robe noire

NEZ : Se caractérise par de merveilleux arômes de fruits frais et de fleurs.

BOUCHE : Sa bouche charnue, pleine de fruit et gourmande est bien équilibrée



Gastronomie :

Vous pourrez le déguster en apéritif, entrecôte, viandes rouges, fromages, lors de toute occasion.

Température de service : 14°c

Conservation : de 1 à 3 ans

Domaine : Nous sommes vignerons depuis 5 générations sur la commune de Saint-Lager au pied de la célèbre Chapelle de Brouilly. Nous produisons également ; Brouilly, Côte de Brouilly, Chiroubles, Fleurie, Morgon, Moulin à Vent, Régnié, sans oublier le Beaujolais Villages, les vins blancs, rosés et effervescents. Notre Domaine obtient la consécration en 2016 avec le Chiroubles 2015 élu Meilleur Gamay du Monde. Soucieuse du respect de l'environnement, la MAISON JAMBON s'engage dans la production et commercialisation de vins blanc et rouge biologiques (collection « PURE »).

SAS MAISON JAMBON 166 chemin de Bergeron 69220 Saint-Lager – Tel : 06 22 77 63 29
Mail : contact@vinsmaisonjambon.com - Site : www.vinsmaisonjambon.com