

MAISON JAMBON

Domaine des Maisons Neuves

BEAUJOLAIS VILLAGES SANS SULFITES AJOUTES Collection « PURE »

Cépage : Gamay 100%

Type : Rouge

Degré Alcoolique : 13°

Terroir : Le Beaujolais Villages est un label français AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) et un label européen AOP (Appellation d'Origine Protégée). Sol argileux exposés Sud-Est sur le lieu-dit « Saint Nizier » à Quincié.

Récolte : Vendanges mécaniques, grappes ramassées rapidement et très tôt dans la journée.

Vinification : La vinification en raisins égrappés s'effectue en jarres avec une durée moyenne de cuvaison de 6 jours. Après son pressurage, la fin de fermentation se fait également en jarres



Élevage : En jarres sans sulfites ajoutés

Certification : Conversion biologiques (C3)

Dégustation :

ROBE : Le rubis intense de la robe est à la hauteur des puissants parfums de fruits rouges bien mûrs.

NEZ : Véritable explosion de raisins, avec de jolies notes de fruits rouges, cerise et framboise.

BOUCHE : Le fruité persistant s'accompagne de vivacité, et des tanins enrobés. Un véritable rappel de raisin frais



Gastronomie : Vous pourrez le déguster en apéritif, entrecôte, viandes rouges, fromages.

Température de service : 14 - 16°c

Conservation : entre 2 et 5 ans, à consommer rapidement dès son ouverture.

Domaine : Nous sommes vigneron 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 ») .

Récompense : A venir.