



DOMAINE DES MAISONS NEUVES

AOP Beaujolais Villages Rouge 2018

Cépage : Gamay 100%

Vendanges : À la main afin de conserver l'intégrité des grappes lors de la vinification.

Sol : Sablonneux

Vinification : Traditionnelle avec une durée moyenne de cuvaison de 12 jours.

Dégustation :

Le rubis intense de la robe est à la hauteur des puissants parfums de fruits rouges bien mûrs. En bouche, le fruité persistant s'accompagne de vivacité, et des tanins enrobés font sentir d'emblée leur présence.

Alliance gastronomique : Fruité et corsé, ce Beaujolais-Villages pourra donner la réplique à un plateau de fromages pendant plus d'un an.

Conservation : entre 3 et 7 ans.



Le 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, Morgon, Régnié, Chiroubles, Moulin à Vent sans oublier le Beaujolais Villages. Notre Domaine obtient la consécration en 2016 avec le Chiroubles 2015 élu Meilleur Gamay du Monde et devient lauréat au prestigieux Master du Tastevinage 2018 avec le Brouilly 2017 « Les Maisons Neuves ».

Certification : HVE 3 (Haute Valeur Environnementale)



 Pour déguster nos vins au caveau : contactez-nous... 

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