

MAISON JAMBON

Domaine des Maisons Neuves

BEAUJOLAIS NOUVEAU « Graffiti »

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 exposés Sud-Est sur le lieu-dit « Le Gonnu » 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 est issu de vendanges manuelles. Sa fermentation semi-carbonique est courte (3-4 jours) . La filtration a lieu au Domaine à partir d'un filtre tangentiel puis l'embouteillage par un prestataire.

Élevage : En cuve inox

Certification : Hautes valeurs environnementales HV3, Vin compatible VEGAN

Dégustation :

ROBE : Vin souple, friand à la robe framboise aux reflets violets.

NEZ : Ce millésime se caractérise par de superbes notes de pamplemousse rose et de fruits rouges.

BOUCHE : Le fruité persistant s'accompagne de vivacité, et des tanins enrobés font sentir d'emblée leur présence. Se déguste à tout moment de la journée, toujours avec modération.

Gastronomie : Ce superbe Beaujolais Nouveau pourra donner la réplique à un plat de charcuterie lyonnaise, saucisson chaud, un plateau de fromages, à tout moment de la journée

Température de service : 14°c

Conservation : entre 1 et 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 ») .

