

MAISON JAMBON

Domaine des Maisons Neuves

AOP BEAUJOLAIS VILLAGES ROUGE

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 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 : La vinification reste traditionnelle avec une durée moyenne de cuvaison de 12 jours.

Élevage : En cuve inox

Certification : Hautes valeurs environnementales HV3

Dégustation :

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

NEZ : Véritable explosion de fruits, de jolies notes de fruits rouges, cerise et framboise, associées à des arômes de fleurs comme la violette, l'iris et la rose.

BOUCHE : Le fruité persistant s'accompagne de vivacité, et des tanins enrobés font sentir d'emblée leur présence.



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

Température de service : 14°c

Conservation : entre 3 et 7 ans

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 : Médaille d'Argent concours des Féminalises

