

MAISON JAMBON

Domaine des Maisons Neuves

Vin de Cépage Rouge, PINOT NOIR

Collection « PURE »

Cépage : Pinot Noir

Type : Rouge

Degré Alcoolique : 13°

Terroir : Sols profonds argileux.

Récolte : Vendanges Mécaniques

Vinification : Vendange totalement égrappée. Encuvage et fermentation en jarres sans levurage pour une durée de 1 mois.

Élevage : En fût de chêne neuf pendant 5 mois

Certification : En conversion biologique (C3)

Dégustation :

ROBE : Rouge rubis vif et brillant

NEZ : Fruits Rouge Frais (cassis, cerise) avec des notes épicées (poivre, cannelle)

BOUCHE : Vins plutôt ronds, aux tannins affirmés mais délicats. La finale de ce vin est longue et complexe.

Gastronomie : A accorder avec des escargots de Bourgogne, charcuterie et viande blanche.

Température de service : 14°c

Conservation : entre 8 et 15 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 : A venir

