

MAISON JAMBON

Domaine des Maisons Neuves

BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAU 2025

Cépage : Gamay 100%

Sol : Granitique

Vinification :

Ce vin est issu de nos plus belles parcelles - vendanges manuelles.
La fermentation s'effectue en grappes entières de façon traditionnelle
(3 à 4 jours) afin d'obtenir des vins très parfumés.

Dégustation :

Vin souple et friand.
Robe grenat aux reflets violets.
Ce millésime se caractérise par des notes de fruits rouges très mûrs
types cassis, cerise.
Il se déguste à tout moment de la journée (température optimale 16°)

Gastronomie :

Servir en apéritif avec un plat de charcuterie lyonnaise ou tout
simplement avec des tapas.

Norme Environnementale : HVE 3

Conservation : 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 : Beaujolais Villages, Brouilly, Chiroubles, Fleurie, Morgon, Moulin à Vent.
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 ». Certaines de nos cuvées millésime 2024 ont été récompensées
dans différents Concours Nationaux (Paris, Mâcon, Lyon) et à l'International (London Wines
Award, Decanter)

Disponibilité : 8 000 Cols



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