BEAUJOLAIS ROUGE

TERROIR

L'appellation Beaujolais rouge représente la plus grosse production de la région viticole du Beaujolais. Au sud de la région, les sols sont argilo-calcaires, datant de l'ère secondaire (Pays des pierres dorées) prédominent, plus au nord, se sont des alluvions déposées au cours des ères tertiaire et quaternaire qui font la typicité de ce terroir. Le Beaujolais Rouge est servi traditionnellement dans le « pot » de 46 centilitres dans les célèbres bouchons lyonnais.

DÉGUSTATION

Une robe intense avec des reflets cerise ou grenat.
Au nez, des arômes de fruits rouges où dominent le cassis et la fraise.
En bouche, il est fruité, gouleyant, a une belle vivacité qui permet une consommation dans l'année. Les arômes primaires du Gamay sont ici l'expression même du Beaujolais.

ACCORDS METS-VINS

Charcuterie, gibier, viande blanche ou gigot.

RÉGION	Bourgogne
SOUS-RÉGION	Beaujolais
TYPE	AOC
NIVEAU	Régionale
CÉPAGE(S)	Gamay
TEMPÉRATURE DE SERVICE	12°C
POTENTIEL DE GARDE	2 ans
COULEUR	Rouge

Retrouvez ce vin sur notre site
WWW.CVA-BEAUNE.COM
> page https://www.pierre-ponnelle.com/b/X5
> ou flashez ce QR Code

PIERRE PONELLE, PLACE NOTRE DAME BP 172 21205 BEAUNE CEDEX
TEL : 03 80 26 33 00 - FAX : 03 80 24 14 84
WWW.PIERRE-PONNELLE.COM