



# Château De Vaux

## "Le Clos De Valentin"

Beaujolais Villages - Rouge 2016

<b>Région :</b>	Beaujolais
<b>Appellation :</b>	Beaujolais Villages
<b>Cuvée :</b>	"Le Clos de Valentin"
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2016
<b>Cépages :</b>	Gamay (100%)
<b>Alcool :</b>	13,5 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Cette cuvée est issue de vieilles vignes qui se situent dans l'ancien Clos du Château autrefois entourée d'un mur. Le climat particulier de ce clos et sa forte pente font de ce vin aux arômes de fruits noirs et d'épices un délice de Gamay.



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Egrappage total, Fermentation thermo-régulée, Macération carbonique partielle, Pigeage fréquent, Macération pré fermentaire à froid.

Bouchon traditionnel en liège, Elevage en cuve Ciment.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur rubis, intense, reflets pourpres.

**NEZ :** Complexe, racé, légers arômes de bourgeon de cassis, intenses arômes de fruits noirs, généreux arômes d'épices, subtils arômes de poivre noir.

**BOUCHE :** Complexe, concentrée, charnue, notes de fruits noirs, légères notes de poivre noir, tanins soyeux, tanins subtils, rond, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 14° et 16°

**GARDE :** A consommer entre 2016 et 2022



**ACCORDS METS ET VINS :** Côte de bœuf, Filet de bœuf, Paupiettes de veau, Gibiers à poil, Pigeonneaux



### DISTINCTIONS

Bourgogne Aujourd'hui 2017 : 16,5/20

Powered by **Plugwine**

