



DOMAINE DE LA GRANGE MENARD

Cuvée Vieilles Vignes

Beaujolais - Rouge 2016

Région :	Beaujolais
Appellation :	Beaujolais
Cuvée :	cuvée vieilles vignes
Couleur :	Rouge
Millésime :	2016
Cépages :	Gamay (100%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl

Récoltée sur des parcelles de plus de 60 ans, cette cuvée souple, fruitée et harmonieuse en bouche vient d'être récompensée par une médaille d'or au concours des grands vins de Mâcon. Elle est prête à être dégustée et ravira pleinement vos papilles



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Vendanges entières, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Fermentation thermo-réglée.

Elevage en cuve en ciment avec résine époxy.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur violette, profonde, reflets rubis.

NEZ : Fruité, persistant, généreux arômes de cassis, subtils arômes de framboise, légers arômes de groseille.

BOUCHE : Complexe, généreuse, souple, généreuses notes de cassis, généreuses notes de fruits frais, tanins élégants, tanins ronds, tanins subtils, souple, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12° et 15°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : Charcuteries, Viandes rouges, Viandes blanches grillées, Poulet rôti, Fromage de tête



DISTINCTIONS

Concours des grands vins de France de Mâcon 2017 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

