

SAINT AMOUR 2017



- Appellation Saint Amour - Cru du Beaujolais
- En propriété 1 ha
- Sous-sol Granite, argile et schiste
- Vendanges Manuelles
- Rendement 40-50 hl/ha
- Encépagement 100 % Gamay noir à jus blanc
- Age moyen des vignes 50 ans
- Taille Gobelet
- Densité 8 000 pieds/ha

Description

Situé sur des sols argilo-siliceux, de grès et de cailloutis granitiques, le Saint-Amour est à la charnière entre le Mâconnais et les crus du Beaujolais. Son style privilégie l'expression et le fruit. Superficie totale de l'AOC : 323 ha

Vinification

Technique de vinification traditionnelle avec contrôle des températures.

Dégustation

Le nez est dominé par des fruits noirs tels que la mûre et le cassis, avec des notes poivrées. La bouche est souple et ronde, les tanins fins et élégants. Une très belle finale, dominée par des arômes de fruits noirs.

Accords mets vin

Viandes rouges, gâteau de foies de volailles, queues d'écrevisses.

Température de service

12-14°C

Revue de presse

Saint-Amour 2017 - Concours International du Gamay - Janvier 2019 - Médaille d'argent

Saint-Amour 2017 - James Suckling - USA - February 2019 - 91/100

