



SAINT-AMOUR

TRADITION BOIS DE LA SALLE

MISE PROPRIÉTÉ

Médaille d'Argent Paris



Origine	: France
Appellation	: AOC SAINT AMOUR
Millésime	: 2022
Cépage(s)	: GAMAY 100%

PRESENTATION :

À l'extrémité septentrionale du Beaujolais et à 15 km de Mâcon, Saint-Amour enfante un cru au nom enchanteur.

Ses vignes situées pour la plupart à 250 m d'altitude produisent un vin pourpre, élégant et charmeur.

Terroir	: Sols d'argiles limoneuses et cuvettes d'alluvions récentes de la Saône.
Vinification	: Mise en cuve en grappes entières – macération carbonique : +/- 10 jours .
Élevage	: En cuve inox.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe	: Rouge cerise rubis .
Nez	: Des arômes aux parfums de cassis, de myrtille et de groseille très mûrs évoluant vers la fraise des bois.
Bouche	: Ample, charnu, souple avec de superbes tanins fondus, finale longue avec beaucoup de finesse.

Suggestions gourmandes :

Une côte de bœuf charolais , un buffet campagnard , filet mignon de porc , une tourte aux foies de volaille .

Coup de cœur : avec des Tapas

PROwines

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be