



Beaujolais Villages

VELOURS DE COTEAUX

2021/22

Médaille d'Or International Gamay



Origine : France
Appellation : AOP BEAUJOLAIS VILLAGES
Cépage(s) : GAMAY 100%

PRESENTATION :

Première appellation en France à avoir utilisée le terme « villages » il se partage, facile à consommer, il agrémente à merveille les plats régionaux.

Velours de Coteaux provient d'une sélection de parcelles en coteaux situées entre Jullié, Juliéna, Pruzilly.

Terroir : Sables limoneux et granite.
Vinification : Mise en cuve en grappes entières – macération carbonique : +/- 10 jours .
Elevage : Elevage en cuve inox.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Rubis aux reflets pourpre .
Nez : Fruits rouges et fruits noirs à dominante cassis .
Bouche : Tendre et équilibré, ce vin est gourmand avec ses arômes de fruits rouges intenses .

Suggestions gourmandes :

Un buffet campagnard , boudin noir purée de pommes de terre , une lasagne , des côtelettes de porc en grillades , un américain frites .

Coup de cœur : cuisine asiatique

PROwines



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