



La Burgondie

Vignerons coopérateurs



VIN ROUGE FRUITÉ ET PULPEUX

Beaujolais Villages

LA DÉGUSTATION

Ceil : Robe rouge brillante avec des reflets pourpres.

Nez : Élégant, intense sur des notes de fruits rouges (fraise, cerise).

Bouche : Riche, pleine, vineuse, la bouche offre des notes délicates de fleurs (violette) et de réglisse. Les tannins sont soyeux.

LES ACCORDS METS & VIN

Pour accompagner vos plats : charcuteries, volailles rôties, viandes rouges, fromages affinés. Chez nous en famille, nous le servons avec une joue de bœuf braisée à la polenta.

Température de service : 14 à 16 °C.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Cépage : Gamay.

Vinification : Vendange manuelle. Vinification traditionnelle, semi-carbonique.

Élevage : En cuves pour préserver les arômes.

LE TERROIR

L'appellation d'origine contrôlée Beaujolais Villages est l'une des plus vastes de la région du Beaujolais. Elle couvre 4 400 hectares de vignes ensoleillées, situées entre 200 et 500 mètres d'altitude et exposées est/sud-est. Les terroirs sont variés.

Au nord des granites et des schistes ; au centre et au sud, de l'argile et du sable.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Créée en 1937, l'appellation Beaujolais Villages est la première appellation française à utiliser le terme de "villages".



vinood.com/A48WYF

Il nous ressemble ce petit cavalier qui est apposé sur nos bouteilles. Il est conquérant et joyeux, indépendant et courageux, généreux et loyal. Et fier aussi de son pays, la Bourgogne, de son métier, de ses produits. Nous travaillons avec sincérité et énergie pour exprimer le meilleur de nos terroirs et vous procurer du plaisir avec nos vins. Un plaisir simple et juste. Quand vous les dégusterez, ces vins issus d'une agriculture précise et respectueuse, vous penserez certainement à nos vignerons coopérateurs qui ont donné le meilleur d'eux-mêmes, souvent depuis des générations. Vous dégusterez un petit morceau de civilisation.

Vins du Beaujolais

laburgondie.com