



La Burgondie

Vignerons coopérateurs



LÉGER ET GOURMAND

Beaujolais

LA DÉGUSTATION

Ceil : Robe saumonée aux reflets cuivrés.

Nez : Expressif, sur des notes de fruits rouges frais (griotte, framboise).

Bouche : Souple, friande, la bouche est fraîche, d'une rondeur remarquable. Rétro-olfaction d'agrumes.

LES ACCORDS METS & VIN

En apéritif ou pour accompagner vos plats : salades, pizzas, charcuteries, poissons, grillades.

Chez nous en famille, nous le servons avec un jambon persillé.

Température de service : 11 °C.

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Cépage : Gamay.

Vinification : Pressurage direct. Fermentation à basse température après débordage.

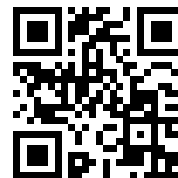
Élevage : En cuves inox pour conserver la fraîcheur du fruit.

LE TERROIR

Cette appellation régionale de 6 000 hectares débute au sud de Mâcon et se prolonge jusqu'aux portes de Lyon. Elle repose sur une mosaïque de terroirs : des granites au nord, des silices au centre, des roches calcaires dans Les Pierres Dorées.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Beaujolais fait officiellement partie de la Grande Bourgogne viticole. Il tient son nom des sires de Beaujeu qui conquièrent la région jusqu'en 1400.



vincod.com/8EQF0F

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.

Crus du Beaujolais

laburgondie.com