

SAINT-AMOUR

Saint-Amour 100 % Gamay AOP - 75 Cl 14% - 2023 Contient
des sulfites

"Aux notes intenses de fruits noirs et aux tanins croquants"

MILLÉSIME:

2023

TERROIR & SOL

Terrains granitiques et argilo-siliceux, des cailloutis et des couches schisteuses.

DÉGUSTATION

Une robe grenat étincelante, parée de reflets violets, caractérise ce Saint-Amour. Le nez chaleureux s'ouvre sur des notes intenses de fruits noirs tels que la mûre ou la myrtille avant quelques nuances de bâton de réglisse. La bouche longue et délicate laisse apparaître des tanins croquants et gourmands.

ACCORDS METS & VINS

Il sera parfait pour accompagner un saucisson à partager.

SERVICE & GARDE

16°-17°C. Se conservera 4 à 6 ans.

