



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



C'est l'appellation régionale et la plus vaste des AOC du Beaujolais. Sa zone de production recouvre l'ensemble du vignoble avec 72 communes productrices.



Gamay



Traditionnelle. Vendanges manuelles. Suivi par un procédé de macération semi-carbonique. Les grappes entières sont vinifiées en cuves inox pour produire des vins très fruités.



Elevage en cuves inox durant 9 mois.



Sables granitiques.

DÉGUSTATION

La robe est couleur rubis intense. Le nez plaisant dégage des arômes de fruits rouges (framboise, fraise et cerise). En bouche, ce vin est frais et agréable. Fruité, fraîcheur, plénitude, tous les éléments sont réunis pour prendre plaisir en le dégustant.



À boire dès à présent ou sous 2 à 3 ans.
Température de service idéale : 12-13°C.



Ce Beaujolais se mariera très bien avec des repas légers, comme des pique niques et des salades. Il se marie également bien avec les viandes rouges rôties et les viandes blanches, tout comme avec les fromages (pas trop puissants).