



12⁰⁵\$



Le Bois des Chênes – Beaujolais FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
12663194

PAYS
France

FORMAT
750

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

CÉPAGE
Gamay

ALCOOL
13

DISTRIBUTION
Produits SAQ

APPELLATION
AOC Beaujolais

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Beaujolais, Bourgogne

TYPE DE SOL
Formations variées à dominante granitique
Donne des sols acides, pauvres et filtrants

ALTITUDE
Entre 180 et 550 mètres

CARACTÉRISTIQUE
Climat tempéré à tendance continentale, un peu plus chaud que dans le reste de la Bourgogne
Les contreforts du Massif central protègent le vignoble des perturbations océaniques et tempèrent l'influence méditerranéenne

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Les grappes entières de Gamay sont vinifiées suivant la méthode régionale beaujolaise
Macération intracellulaire, à l'intérieur des baies, va développer des saveurs gourmandes et fruitées ainsi que la souplesse propre à ce cépage
Fermentation alcoolique d'environ 10 jours
Élevage en cuves entre 7 et 10 mois

DÉGUSTATION

VISUEL
Ce Beaujolais possède une belle robe rubis intense.

OLFACTIF
Le nez est à la fois fin et intense, avec des notes florales de violette et de pivoine, complétées par le caractère fruité du cépage.

GUSTATIF
La bouche est fraîche et charnue et le corps subtilement gourmand avec des notes de fruits rouges. La finale, quant à elle, est longue, rafraîchissante et toujours sur le fruit.

ACCOMPAGNEMENT
Ce vin très convivial est le compagnon idéal des repas entre amis. Il accompagnera les viandes rouges, les volailles, les barbecues et les fromages délicats.

TEMPS DE GARDE
A boire dans sa prime jeunesse ou dans les 3 ans pour préserver le plaisir du fruit.

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL
1,8 g/L

TEMPÉRATURE DE SERVICE
12-13°C.