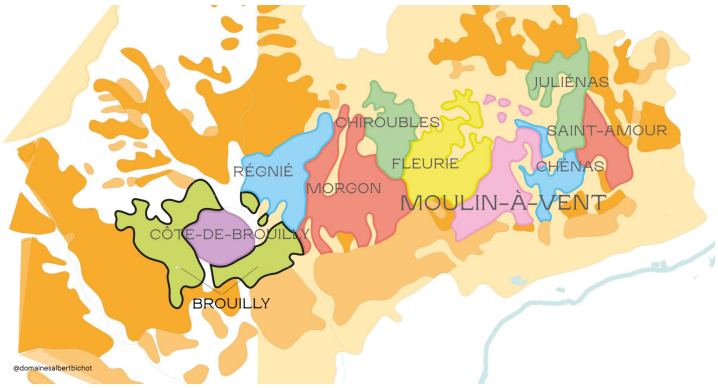
BEAUJOLAIS CHÂTEAU DE JARNIOUX
MAISON ALBERT BICHOT



SITUATION
Beaujolais

CÉPAGE
Gamay

TERROIR
Sols argilo-calcaires

PRÉSENTATION
A l'extrémité sud de la Bourgogne viticole, le Beaujolais est une région incontournable où le cépage Gamay, né ici, s'exprime comme nulle part ailleurs.
De tradition viticole, Jarnioux et ses paysages vallonnés présentent de beaux points de vue sur la vallée de la Saône. Dominant le village dont il porte le nom, le château du XIIe siècle dresse fièrement sa silhouette de forteresse dans le paysage de vignes qui l'entoure.
Ici, les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires d'origine sédimentaire comparables aux sols bourguignons.
Le climat sensiblement plus chaud que sur le reste de la Bourgogne, la nature des sols et le travail des hommes permettent au cépage Gamay d'exprimer tout son caractère.

VINIFICATION/ÉLEVAGE
Macération fermentaire en cuves ouvertes thermorégulées durant 10 jours.
Elevage en cuves inox durant 5 à 6 mois.

DÉGUSTATION
Bouquet friand, frais et typé, avec des notes de fruits rouges (fraise, framboise). Bouche ronde, souple et gourmande. Finale rafraîchissante et toujours sur le fruit.

SERVICE
Servir à 12-13° C.
A déguster dans sa prime jeunesse ou dans les 3 ans pour préserver le plaisir du fruit.

ACCORDS GOURMANDS
Plateaux de charcuteries et fromages
Entrées et plats végétariens
Viandes et volailles grillées ou rôties

CITATIONS
Wine Spectator : 86/100 (2020)
Wine Enthusiast : 87/100 (2019)
Wine Enthusiast : 90/100 (2018)

Plus d'infos sur votre smartphone

www.albert-bichot.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.