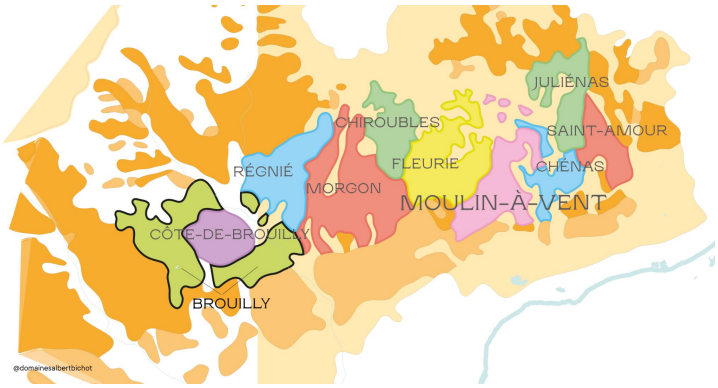
BEAUJOLAIS CHÂTEAU DE JARNIOUX
MAISON ALBERT BICHOT



SITUAZIONE
Beaujolais

VITIGNO
Gamay

TERRITORIO
Suoli argillo-calcarei

PRESENTAZIONE
All'estremità meridionale della Borgogna viticola, il Beaujolais è una regione imprescindibile dove il vitigno Gamay, nato qui, si esprime come da nessun'altra parte. Di tradizione viticola, Jarnioux e i suoi paesaggi collinari offrono bei panorami sulla valle della Saona. Dominando il villaggio che porta il suo nome, il castello del XII secolo erge fieramente la sua silhouette di fortezza nel paesaggio di vigneti che lo circonda. Qui, le vigne sono piantate su terreni argillo-calcarei di origine sedimentaria sim

VINIFICAZIONE/INVECCHIAMENTO
Macerazione fermentativa in vasche aperte termoregolate per 10 giorni.
Affinamento in vasche in acciaio inox per 5-6 mesi.

DEGUSTAZIONE
Mazzo goloso, fresco e caratteristico, con note di frutti rossi (fragola, lampone). Bocca rotonda, morbida e golosa. Finale rinfrescante e sempre fruttato.

SERVIZIO
Servire a 12-13°C.
Da gustare nella sua giovinezza o entro 3 anni per preservare il piacere del frutto.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Vassoi di salumi e formaggi
Antipasti e piatti vegetariani
Carni e pollame alla griglia o arrosto

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

ABUSO DI ALCOL È PERICOLOSO PER LA SALUTE. CONSUMARE E GUSTARE CON MODERAZIONE.