



LAGE
Beaujolais

REBSORTE
Gamay

TERROIR
Granit- und sandige Böden, leicht tonhaltig.

VORSTELLUNG

Unser "Mr NO" Cuvée stammt aus Trauben, die im Bereich von Quincié angebaut werden, einem steilen Gebiet, das sich unmittelbar westlich der Crus Brouilly und Côtes de Brouilly befindet und für seine dichten und sehr edlen Beaujolais Villages sehr bekannt ist. Trauben aus dem Bereich von Blacé (eine Übergangszone zwischen Brouilly und der Beaujolais-Villages-Zone im Süden) werden hinzugefügt, um Frische, intensive Fruchtigkeit und blumige Noten zu verleihen. "Mr NO" wird ohne zugesetzte Sulphite

WEINHERSTELLUNG/REIFE

Herstellung eines Gärtanks (einheimische Hefen). Fermentative Mazeration in thermoregulierten offenen Tanks für etwa 10 Tage. Ausbau in Edelstahltanks für 6 bis 7 Monate.

VERKOSTUNG

Sehr duftender Strauß mit Noten von roten und schwarzen Früchten (Erdbeere, Himbeere, Johannisbeere...). Leicht verdaulicher und schmackhafter Gaumen, umhüllt von Feinheit durch seidige Tannine. Ein idealer Wein, der ohne Hindernisse alle Jahreszeiten überdauern wird.

SERVIEREN

Bei 12-13°C servieren. Am besten in seiner Jugend genießen oder innerhalb von 3 Jahren, um den Fruchtgenuss zu bewahren.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Platten mit Aufschnitt und Käse
Vegetarische Vorspeisen und Gerichte
Gegrilltes oder gebratenes Fleisch und Geflügel

