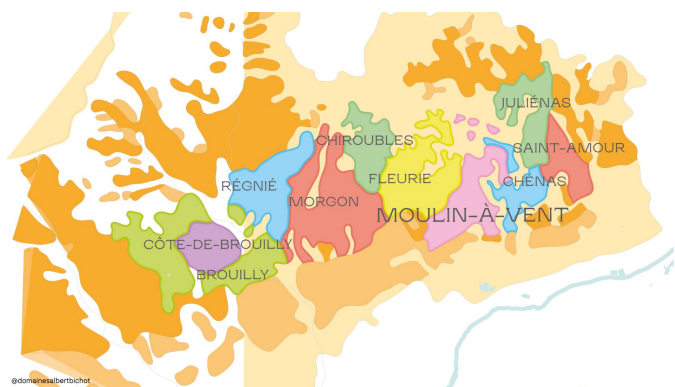




SITUATION

Beaujolais

CÉPAGE

Gamay

TERROIR

Sols granitiques et sablonneux, légèrement argileux

PRÉSENTATION

Notre cuvée "Mr NO" est issue de raisins produits dans le secteur de Quincié, une zone escarpée, localisée immédiatement à l'ouest des crus Brouilly et Côtes de Brouilly, et fort réputée pour ses Beaujolais Villages denses de très grande classe. Des raisins issus du secteur de Blacé (zone charnière entre Brouilly et la zone des Beaujolais-Villages au sud) complètent l'assemblage pour apporter de la fraîcheur, un fruité intense et des notes florales.

"Mr NO" est vinifié sans sulfites ajoutés, sans levurage, sans collage et n'est pas filtré. Un léger dépôt au fond de la bouteille est donc probable.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Réalisation d'un pied de cuve (levures indigènes).

Macération fermentaire en cuves ouvertes thermorégulées durant environ 10 jours.

Élevage en cuves inox durant 6 à 7 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet très parfumé aux notes de fruits rouges et noirs (fraise, framboise, cassis...). Bouche digeste et gourmande enveloppée de finesse par des tanins soyeux. Un vin idéal qui saura traverser toutes les saisons sans embûches.

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

