

Domaine SANGOUARD



VIN BEAUJOLAIS-LEYNES "La Citadelle"



CÉPAGES

100 % Gamay

Sols granitiques, exposition Sud.

Récolte en bioprotection, vinification thermorégulée par co-inoculation (fermentations alcoolique et malo-lactique en simultanées) pendant 10 jours. Elevage en cuve avec gestion des températures.



DÉGUSTATION

Robe rouge rubis brillante. Nez de fruits rouges frais (framboise, cerise), avec de légères notes florales et épicées. Bouche souple et fruitée, tanins fins, finale fraîche et élégante.



ACCORD METS VINS

Charcuteries, volailles, viandes grillées et des fromages à pâtes moles.



TEMPÉRATURE

À servir entre 14° et 16°C



GARDE

Entre 3 et 5 ans