

Domaine SANGOUARD



VIN BEAUJOLAIS-LEYNES "Les Bruyères"



CÉPAGES

100 % Gamay

Sols siliceux-granitiques, exposition Sud.

Récolte en bioprotection, vinification thermorégulée par co-inoculation (fermentations alcoolique et malo-lactique en simultanées) pendant 10 jours. Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois



DÉGUSTATION

Robe rouge rubis profonde. Nez expressif de fruits rouges mûrs, notes florales et légèrement toastées. Bouche ronde et structurée, tanins élégants, finale longue et harmonieuse.



ACCORD METS VINS

Charcuterie, viandes rouges, petit gibier et fromages affinés.



TEMPÉRATURE

À servir entre 14° et 16°C



GARDE

Entre 7 et 10 ans