



ORIGINE/ APPELLATION : Beaujolais /AOC Saint-Amour

CEPAGE: 100% Gamay noir à jus blanc

TAILLE : gobelet

DENSITE : 8 000 à 10 000 pieds/ha

AGE MOYEN DES VIGNES : plus de 40 ans

RENDEMENT MOYEN : 40 - 45 hl/ha

VENDANGES : manuelles

CARACTERISTIQUES DU TERROIR :

Le Saint-Amour donne depuis ses terrains de granite, d'argile et de schiste, deux types de vins aux robes rouges rubis étincelantes, au goût fruité et floral.

Flirtant avec les terroirs du Saint-Véran, le berceau du Saint-Amour est l'une des plus petites appellations du Beaujolais, attendue lors de la Saint-Valentin.

NOTES DE DEGUSTATION :

Une robe couleur pourpre habille cette cuvée aux parfums délicieux de petits fruits rouges (cassis, groseille) et de violette.

Servir à 14 - 15°, il vous ravira sur des viandes blanches et charcuteries. Garde de 2 à 3 ans.



Pardon & Fils La Chevalière 69430 Beaujeu - France
Tél : 04 74 04 86 97 - Fax : 04 74 69 24 08 - e-mail : contact@pardonetfils.com
www.pardonetfils.com