



PARDON & FILS

DEPUIS 1820

UN ART - UNE PASSION - UNE FAMILLE

BEAUJOLAIS-VILLAGES

DOMAINE PARDON

Cuvée de l'Ermitage

ORIGINE/ APPELLATION : Beaujolais /AOC Beaujolais-Villages

CEPAGE: 100% Gamay noir à jus blanc

TAILLE : gobelet

DENSITE : 8 000 à 10 000 pieds/ha

AGE MOYEN DES VIGNES : plus de 55 ans

RENDEMENT MOYEN : 35 hl/ha

VENDANGES : manuelles

CARACTERISTIQUES DU TERROIR :

Ce vin est issue de notre propriété familiale a Régnié -Durette au lieu dit "l'Ermitage", sur des sols granitiques et sablonneux.

NOTES DE DEGUSTATION :

Issu de notre propriété familiale située à Régnié-Durette, ce vin à la robe rubis foncé développe des arômes de petits fruits noirs (cassis, myrtilles).

En bouche il reste fruité, souple harmonieux et suave.

A servir à 12-13° dès à présent sur des volailles, viandes blanches et charcuteries. Garde : 2 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