



**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](mailto:contact@pardonetfils.com)

[www.pardonetfils.com](http://www.pardonetfils.com)