



SAINT-AMOUR 2014

Origine

Beaujolais, France

Cépage

Gamay noir à jus blanc

Age de la vigne

20 à 60 ans selon les parcelles

Sol

Charnière entre les zones argilo-siliceuse du Mâconnais et granitique du Beaujolais.

Vinification

Macération en grappes entières durant 10 à 12 jours puis pressurage et élevage en cuves durant 6 à 7 mois.

Non collé et filtration légère.

Situation

Ce Cru au nom évocateur est le plus septentrional des Crus du Beaujolais puisque son vignoble se situe presque exclusivement en Saône et Loire.

Le Saint Amour Trénel a été sélectionné sur deux parcelles, une sur le climat « Paradis » et une sur « les Capitans ».

Dégustation

La robe élégante de ce vin d'un profond rouge rubis séduit l'œil, tandis que le nez est charmé par d'intenses et complexes notes de fruits mûrs, tels que la mûre, la framboise, la cerise et la groseille, avec des touches de réglisse et de cuir.

La bouche est équilibrée, portée par des tanins souples et soyeux, hérités du sols argileux des parcelles, et une fraîcheur structurante. La conclusion se fait sur une finale longue, charnelle.

Consommation et service

Servi entre 15 et 16° C, il s'harmonise très bien avec du gibier, de la viande rouge mais aussi du magret de canard et de la grillade d'agneau.

Vin de garde, il pourra être apprécié dès maintenant, ou attendu pour le boire dans les 10 à 15 ans.

