



SAINT AMOUR 2022 " VILLA VIOLETTES " D. CHEVEAU ET FILS

Pays : France
Région : Beaujolais
Sous région :
Cépage(s) : 100% gamay noir à jus blanc

Note de dégustation :

La couleur est sombre avec des reflets violines. Au nez, la gamme aromatique se caractérise par un mélange de fruits rouges (framboise, cerise) et de fruits noirs tels le cassis et le sureau. La structure de bouche alliant fraîcheur et rondeur et son corps, juteux et plein, font de ce Saint Amour un vrai coup de cœur de nos sommeliers.



Température de service : Entre 15 et 16 C°
Potentiel de garde : 5 à 6 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastronomique :



Charcuteries, terrine de marcassin aux airelles, carpaccio de bœuf.

Commentaires du sommelier :

Laissez-vous séduire par ce joli Saint Amour fruité et gourmand; vous tomberez rapidement sous le charme de cette cuvée Villa Violette 1685. Son nom est un hommage à la propriété familiale située dans le Hameau de La Ville. Elle est issue de vignes de 40 ans d'âge et vinifiée par l'excellent Nicolas Cheveau. Régalez-vous... !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

