



BEAUJOLAIS VILLAGES 2023 " EN CHATENAY " D. CHEVEAU ET FILS

Pays : France
Région : Beaujolais
Sous région :
Cépage(s) : 100 % Gamay

Note de dégustation :

Vin de couleur rouge violacé moyennement soutenue, nez ouvert, à dominante de fruits rouges et noirs. En bouche, ce vin très souple, frais et rond présente un joli caractère fruité et charmeur. D'un équilibre parfait, il possède une bonne longueur



Température de service : Entre 15 et 16 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Ce vin moyennement corsé se mariera parfaitement avec de la charcuterie, des viandes en terrine, une viande de porcelet voir une viande blanche (volaille).

Commentaires du sommelier :



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

