



Saint Amour « Mont Besset »

2019

Cépage : 100 % Gamay (plantation : 1973) **Surface** : 1 ha

Rendement : 22 hl/ ha

Sols : Haut de coteau Est sur sols gréseux peu profonds.

Type de culture : Biologique (en cours de certification)

Vinification : vendanges manuelles, 12 jours de macération carbonique en grappes entières, levures indigènes. Élevage de 12 mois en vieux fûts.

SO2 total : 62 mg/l.

Notes de dégustation :

Rouge rubis brillant.

Très joli nez de fruits rouges bien mûrs et juteux.

En bouche : la cerise domine et s'allie en finale aux discrètes notes de sous-bois, donnant une grande élégance aux tanins et une belle longueur à ce Saint-Amour.

Suggestion mets-vin : côte de bœuf à la moelle, croustade de champignons aux pommes de terre, et en entrée, essayez un bel assortiment de jambons de pays ! Potentiel de garde : 5 ans

