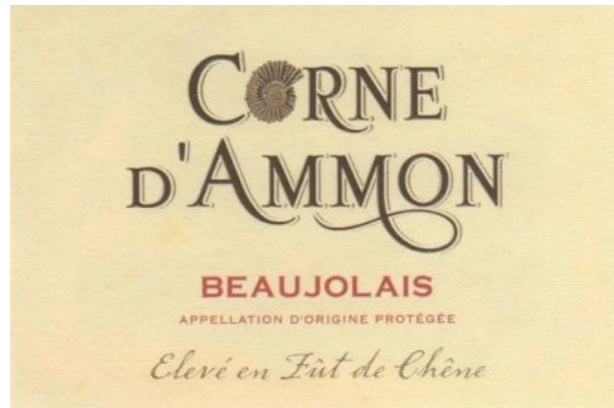




Corne d'Ammon - Beaujolais Rouge – Fût de chêne – Bouteille de 75 cl



La Corne d'Ammon, ou Ammonite, est un fossile que l'on retrouve régulièrement dans nos Coteaux. Cet héritage est le signe d'un grand terroir que nous magnifions par un élevage en fût.

Caractéristiques techniques :

Millésime :	2016
Cépage :	Gamay Noir à jus blanc
Sols :	de sableux granitiques à argilo-calcaire
Age des vignes :	Inférieur à 40 ans
Rendement :	52 hectolitres / hectares

Récolte :

Vendange manuelle. Triple tri : à la vendange, au chargement et à la réception à la Cave.
Vinification traditionnelle, macération Beaujolaise semi-carbonique, contrôle des températures (20°C) pendant 10 à 12 jours en cuves thermo régulées. Fermentation Malo lactique réalisée à 100%. Elevage en barrique de 10 à 11 mois.

Notes de dégustation

Œil :

Robe rubis, vermillon, limpide, bonne intensité.

Nez :

Un élevage minutieux qui permet au vin d'exprimer des notes de fruits noirs murs (mûre, myrtille), complexité des arômes boisé très discret pour mettre en avant la finesse du gamay.

Bouche :

Attaque franche, complexe ou l'on retrouve la concentration des arômes de petits fruits noirs. Très bon équilibre, avec des tanins soyeux. Un vin riche où le fruit mûr et le grillé se fondent agréablement.

Harmonie générale : Equilibre & Profondeur.

Accord mets & vins : A déguster à 14° avec des gibiers en sauce, des andouillettes Beaujolaise.

Maturité optimale : exprime tout son potentiel en 2016, peut se garder jusqu'à 6 ans.

Vignerons des Pierres Dorées

34 chemin des Coasses – 69620 Le Bois d'Oingt – Tel: 04 74 71 62 81 - Fax : 04 74 71 81 08 -

www.vignerons-pierres-dorees.fr