

Domaine de la Batie

Beaujolais-Village en Besset



Zona:	Saint-Véran – Bourgogne Mâconnais
Vitigno:	100% Gamay
Terreno:	Argillo-calcareo
Esposizione:	Sud/Sud-Est
Superficie:	1 ha
Vendemmia:	Meccanica per cernita e diraspatura
Vinificazione:	Acciaio termoregolato
Gradazione alcolica:	13°
Temperatura di servizio:	14-16°

Produzione di nicchia per questo Beaujolais di lunga durata, prodotto a Saint-Véran, sul confine tra Borgogna e Beaujolais. Colore rosso rubino intenso con sfumature porpora, al naso presenta spiccato aroma di frutti rossi (lampone, fragola, ciliegia e mirtilli), con note di cannella e gelsomino, al palato è acidulo, pieno e corposo nonostante la leggerezza data dai pochi tannini, che ne fanno un vino gradevole anche bevuto fresco



Abbinamenti

Si sposa bene con antipasti leggeri a base di verdura e salumi e con piatti a base di carni bianche, eccellente anche in estate bevuto freddo come un vino bianco ... l'idea in più da provare!



- *Concours Grands Vins de France Mâcon 2013: Oro*



via garibaldi 42 _ 20811 cesano maderno
tel. 0362.502386 _ cell. 393.8246304
info@chicchedichampagne.it
www.chicchedichampagne.it
facebook.com/chicchedichampagne
instagram.com/chicchedichampagne



**Chicche
di Vino**